

Venezuela dulce

Los mejores postres
nacionales e internacionales



Venezuela dulce

Los mejores postres
nacionales e internacionales



Comparte: Ofundi

SUMARIO

PRESENTACIÓN

3

UTENSILIOS

4

TÉCNICAS DE DECORACIÓN

6

RECETAS BÁSICAS

SALSAS Y CREMAS

Salsa de chocolate	8
Crema pastelera	8
Sabayón	9
Chantilly	9

MASAS

Pasta choux	10
Masa quebrada	10
Masa para bizcocho	11
Masa batida	11



RECETAS VENEZOLANAS

AL FUEGO

Mazamorra de jojotes con coco	12	Torta de uvas y nueces	39
Dulce de coco y batata	13	Torta de plátanos y queso	40
Huevos chimbos	14	Pastel de naranja	41
Torta real	15	Negro en camisa con chantilly	42
Caspiroletas	16	Chipolota	43
Dulce de papaya	17	Torta burrera	44
Dulce de cambur	18	Torta de zanahoria	45
Cambures al chocolate	19	Flan de jojotes	46
Buñuelos de chicha	20	Ponqué de queso	47
Bienmesabe de coco	21	Animadas con mani	48
Tequiche	22	Torta de hilos	49
Quesillo de naranja	23		
Turrón de mani	24		
Jaleites de cambur topacho	25		

FRÍAS

Mousse de parchita maracuyá	50
Melón relleno	51
Manjar de naranja	52
Manjar de guanábana	53
Helado de vainilla con melado	54
Torta de moka	55

AL HORNO

Torta de auyama	27
Torta venezolana	28
Manzanas al horno con papelón	29
Torta bejarana	30
Quesillo de auyama y canela	31
Brazo de gitano	32
Torta volteada de piña	33
Bizcochuelo de piña y coco	34
Molde de manzanas y sabayón	35
Pastel de nueces y dátiles	36
Gofreos	37
Torta de batata	38

GALLETAS

Alfajores con dulce de leche	56
Catalinas	57
Galletas de coco	57
Tequeños	57

BEBIDAS

Sangría	58
Chicha criolla	59
Carato de guanábana	60
Guanapo de piña	61



RECETAS INTERNACIONALES

AL FUEGO

Rosa de naranjas	62	Soufflé de limón	88
Arroz con leche	63	Tarta campesina	89
Crema catalana		Petit fours	90
Llemas de san Leandro	65	Peras en hojaldre	91
Flan	66	Frutas tropicales con sabayón	92
Torta primavera	67	Profiteroles	93
Crepes con crema	69	Savarín de piña	94
Huevos a la nieve	70	Pudin de pan y mantequilla	95
Tartaletas de limón con arándanos	71	Suspiros	96
Churros	72		
Molde de dulce de leche	73	Torta de plátanos y arándanos	97
Rollitos de manzana	74	Torta Sacher	98
Zuppa inglese	75		
Turrón de guilache	76		
Quesillo de café	77		
Flan after eight	78		

FRÍAS

Mousse de chocolate	99
Tiramisú	100
Frutas de mazapán	101
Torta de moras	102
Pastel de chocolate y galletas	103
Fresas Romanoff	104
Trufas de chocolate	105
Torta de comunión	106
Bavaroise de coco	107
Torta hojaldrada de fresas	108
Mousse de capuchino	109
Gelatina tricolor	110
Bomba helada	111

AL HORNO

Pie de limón	79
Tarta de manzana	80
Torta de café y almendras	81
Enrollado de crema	82
Torta de chocolate	83
Torta de chocolate y almendras	84
Roscón de reyes	85
Pastel de queso con café y licor	86
Torta de melocotones	87



TABLAS

112

ÍNDICE

113

PRESENTACIÓN

El maravilloso arte de la preparación de dulces y postres que todos recordamos en la figura de nuestras madres y abuelas, ha dado paso a la proliferación de preparados industriales que nada tienen que ver con las deliciosas recetas que disfrutábamos.

Numerosas personas nos reclamaban una obra en la que se resucitaran los entrañables postres de antaño, así como las recetas comunes en todos los países del mundo.

A la vista de esta demanda, decidimos proceder a investigar sobre las preferencias y gustos de los amantes de los dulces en Venezuela y pusimos manos a la obra para obtener el más útil y bello libro sobre este tema. Así nació Dulce Venezuela, que será el apoyo definitivo para que usted, con su habilidad y sensibilidad, sorprenda gratamente a su familia y sus amigos con espectaculares y succulentas tortas, budines, helados...

En la primera parte de la obra, se realiza un pequeño recorrido por los utensilios más necesarios para la preparación de las recetas. A continuación se muestran unas cuantas técnicas de gran utilidad a la hora de realizar la decoración de sus preparados, seguidas de las indicaciones necesarias para la preparación de las salsas y cremas básicas, así como de las principales masas utilizadas en repostería. Hemos omitido la preparación de la masa de hojaldre, pues se puede encontrar

congelada de muy buena calidad y su elaboración es algo pesada y engorrosa.

Nos adentramos después en las recetas tradicionales venezolanas, separadas según el sistema de preparación, y terminamos con algunas recetas de las bebidas más habituales, que siguen siendo del agrado de todos.

Repetimos el recorrido por las recetas que sin estar tan enraizadas en nuestra cultura gastronómica, son del gusto de todos y se han preparado y consumido en Venezuela desde hace muchos años.

Y todo, técnicas y recetas, con el sistema de visualización paso a paso, que facilita enormemente la comprensión de la forma de preparación y acabado de cada dulce o postre.

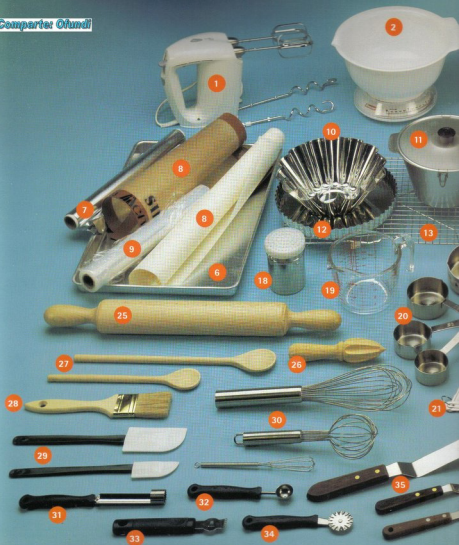
Unas útiles tablas y un índice alfabético para una rápida búsqueda de la receta o técnica deseada, concluyen la obra.

Las fotografías, de gran belleza, y las recetas, comprobadas hasta la saciedad, le garantizarán un éxito absoluto en sus preparaciones culinarias de repostería.

Estamos seguros de que Venezuela dulce será un compañero habitual en su cocina y hará parte de muchos "dulces momentos".

LOS EDITORES

Compartir: Ofundi



1 Batidora eléctrica

2 Báscula

3 Molde de acero inoxidable

4 Molde de cerámica

6 Molde de silicona para bizcochos

7 Hoja de aluminio

8 Hoja de plástico antiadherente

9 Hoja de plástico

11 Molde de budín

12 Molde de pie de buey

13 Rejilla

14 Molde de silicona

16 Molde rectangular acanalado

17 Fierros individuales

18 Tamizador de azúcar pulverizada

19 Jarra medidora



Comparte: Ofundi

21 MEDIDORES DE CUCHARAS

22 CULADOR

23 CAPSULAS DE PAPEL

24 MOLDES INDIVIDUALES

26 EXPRESADOR DE JUGOS

27 CUCHARAS DE MADERA

28 BROCHA PASTELERA

29 ESPALMADOR DE ONDULO

31 DECORADORADOR

32 SACHICHOS

33 CONTADOR CUCHARAS DE CUCHARAS

34 CONTADOR DE MASA

36 COLORANTES ALIMENTICIOS

37 MEZCLADOR DE MASA

38 CONTADORES DE GALLINAS

39 BUCALLOS

TÉCNICAS DE DECORACIÓN

HOJAS DE CHOCOLATE



1 Trocee el chocolate, póngalo en una cacerola y fúndalo al baño María a fuego medio-bajo.



2 Revuelva ocasionalmente hasta que tenga una consistencia homogénea. Retírelo del fuego y deje reposar unos minutos.



3 Lave bien las hojas de árbol elegidas y séquelas. Colóquelas sobre papel antiadherente con el envés hacia arriba y pínchelas con el chocolate cubriéndolas totalmente.



4 Déjelas solidificar en el refrigerador y finalmente despegue con mucha delicadeza las hojas del chocolate.

Comparte: Ofundi

COBERTURAS DE AZÚCAR PULVERIZADA



1 Dibuje una plantilla con el motivo deseado sobre un cartón fino u hoja de papel.



2 Recorte los dibujos con una tijera y un cutter.



3 Coloque la plantilla sobre el pastel y espolvoréela con azúcar pulverizada tamizada, cubriendo totalmente la superficie.



4 Retire con mucho cuidado la plantilla. Con esta misma técnica puede decorar con cacao en polvo, coco, azúcar morena, etc.

TÉCNICAS DE DECORACIÓN

ADORNOS DE CARAMELO



1 Prepare un recipiente con agua y cubitos de hielo.



2 Ponga en una cacerola el azúcar y el agua, en una proporción de 2 tazas de azúcar $\frac{1}{2}$ de taza de agua. Cocine a fuego medio-alto, revolviendo, hasta que el azúcar se disuelva.



3 Deje hervir hasta que alcance una temperatura de 150 °C (300 °F), sin remover, limpiando de vez en cuando los bordes con una brocha mojada en agua, para que no se cristalice el almibar.



4 Retire del fuego, introduzca la cacerola en el recipiente con agua helada y vaya formando rápidamente figuras con el caramelo sobre papel antiadherente o moldes boca abajo engrasados. Deje enfriar completamente. Si se endurece el caramelo mientras prepara las figuras, póngalo al fuego unos segundos para que ablande.

Compartir: Ofundi

FRUTAS CRISTALIZADAS



1 Corte las frutas elegidas en rodajas o tiras finas. Prepare un almibar ligero con 200 g de azúcar y 250 ml de agua. Deje hervir 5 minutos y retire del fuego.



2 Sumerja las frutas en el almibar y escurralas ligeramente.



3 Vaya colocándolas en una lata de horno forrada con papel antiadherente.



4 Hornee a 150 °C (300 °F), hasta que se doren y estén secas. El tiempo varía en función de la fruta. Cuanto más jugosa tardará más tiempo.

RECETAS BÁSICAS: SALSAS Y CREMAS

SALSA DE CHOCOLATE



1



2



3



4

INGREDIENTES:

- 180 g de chocolate sin leche
- 150 ml de leche
- 50 ml de crema de leche espesa
- 35 g de azúcar
- 35 g de mantequilla

PREPARACIÓN:

- Funda el chocolate al baño María (1).
- Hierva la leche junto con la crema de leche y el azúcar, batiendo con las varillas (2). Retire del fuego.
- Mezcle los dos preparados, ponga de nuevo al fuego y cocine a fuego alto hasta que rompa a hervir. Retire del fuego y agregue, poco a poco, la mantequilla (3).
- Pase la salsa por un colador (4) y sívala caliente. Se puede reservar en el refrigerador y calentaria a fuego lento en el momento de servir.

Comparte: Ofundi

CREMA PASTELERA



1



2



INGREDIENTES:

- 12 yemas de huevo – 225 g de azúcar
- 1 litro de leche
- 1 astilla de vainilla o esencia de vainilla
- 2 cucharadas de maizena

PREPARACIÓN:

- Bata las yemas (1) con un tercio del azúcar hasta que estén pálidas y esponjosas.
- Ponga la leche, menos una taza, la vainilla y el azúcar restante en una cacerola al fuego hasta que rompa a hervir y el azúcar se disuelva (2).
- Retire del fuego y mézclela con las yemas, sin dejar de revolver (3). Vierta el preparado en la cacerola y agréguele la maizena disuelta en la leche reservada.
- Cocine a fuego bajo, sin dejar de revolver hasta que espese, cuidando de que no hierva pues se cortaría. Retire del fuego (4), cuélela, cubra la superficie con hoja plástica para que no se endurezca la superficie y deje enfriar.

Cócese rápido: suprima de los ingredientes la maizena.

Cócese a fuego bajo: sustituir la vainilla por 2 cucharadas de café instantáneo.

RECETAS BÁSICAS: SALSAS Y CREMAS

SABAYÓN

INGREDIENTES:

- 5 yemas de huevo
- 125 g de azúcar pulverizada
- 200 ml de vino (Sauternes, Marsala, etc.)
- 1 copita de licor (kirsh, Oporto o Marrasquino)

PREPARACIÓN:

- Ponga en un tazón las yemas con el azúcar y bátalas (1) hasta que estén espumosas.
- Agrégueles el vino y cocine al baño María (2), cuidando de que no hiervan, batiendo sin parar hasta que estén espumosas y espesen ligeramente.
- Retire del fuego, añada el licor (3) y revuelva todo bien.
- Consérvelo al baño María para que esté templado. Viértalo en salsera (4) y sívalo.



1



2



3



4

Comparte: Ofundi

CHANTILLY

INGREDIENTES:

- 300 ml de crema de leche espesa muy fría
- 2 cucharadas de azúcar pulverizada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

PREPARACIÓN:

- Antes de la preparación, ponga el recipiente en el refrigerador. Vierta en el recipiente bien frío la crema de leche muy fría y bata con la batidora eléctrica, a velocidad máxima durante 1 minuto. (1).
- Agregue el azúcar (2) y continúe batiendo hasta que tenga una consistencia espesa, pero teniendo cuidado de no pasarse de tiempo ya que se convertirá en mantequilla.
- Añada por último la vainilla (3) incorporándola con una espátula con movimientos envolventes.
- Consérvela en el refrigerador (4) hasta el momento de su utilización.



1



2



PASTA CHOUX



1



2



3



4

INGREDIENTES:

- 250 ml de agua
- 100 g de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 150 g de harina cernida
- 4 huevos
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de leche

PREPARACIÓN:

- Hierva el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar durante un minuto, revolviendo con una cuchara de madera. Retire del fuego y añada, de golpe, la harina cernida (1). Bata bien hasta que esté completamente mezclada.
- Ponga de nuevo al fuego y trabaje hasta que la masa se seque y forme una bola (2) separándose de la cacerola.
- Retire del fuego y agregue los huevos, de uno en uno, (3), mezclando muy bien antes de añadir el siguiente. Bata hasta que tenga una apariencia lisa y brillante. Es posible que no llegue a necesitar todos los huevos.
- Con una manga pastelera, forme los pastelillos sobre una lata engrasada o forrada con papel antiadherente. Píncelos con la yema batida con la leche y pase un tenedor (4) por la superficie, rayando ligeramente la masa. Hornee a 200 °C (390 °F), durante 20 minutos. Una vez fríos, rellénelos con crema chantilly o pastelera.

Comparte: Ofundi

MASA QUEBRADA



1



2



INGREDIENTES:

- 225 g de harina
- 125 g de mantequilla
- Una pizca de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 2 cucharadas de agua fría

PREPARACIÓN:

- Ponga la harina en un recipiente y en el centro la mantequilla con el azúcar y la sal. Mezcle con un mezclador (1) o con 2 tenedores, hasta que tenga una consistencia arenosa.
- Añada el huevo y el agua (2) y mezcle hasta que tenga una consistencia homogénea. No debe amasarse con las manos para que no se caliente.
- Forme una bola con la masa. Envuélvala en hoja plástica (3) y déjela reposar en el refrigerador durante 30 minutos por lo menos.
- Extiéndala con un rodillo, forme el molde y pinchela con un tenedor (4). Cubra la masa con papel de aluminio y éste con legumbres secas y hornee a 180 °C (350 °F), durante 15 minutos. Retire las legumbres y el papel y hornee unos minutos más para que se dore.

MASA PARA BIZCOCHO (PARA BRAZOS DE GITANO Y TORTAS A CAPAS)

INGREDIENTES:

- 4 huevos separadas las claras de las yemas
- 125 g de azúcar
- 80 g de harina
- 50 g de maizena

PREPARACIÓN:

- Bata las claras a punto de nieve junto con la mitad del azúcar (1) hasta que estén bien firmes.
- Bata las yemas con el azúcar restante hasta que estén pálidas y esponjosas. Incorpórelas las claras batidas (2) sin batir, con movimientos envolventes de abajo hacia arriba.
- Incorpore las harinas cernidas (3). Vierta en un molde rectangular, o en varios redondos más pequeños para que quede una capa fina e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 15 minutos.
- Retire del horno y desmolde sobre un paño limpio. Recorte los bordes (4) y con ayuda del paño, enróllelo sobre sí mismo. Déjelo enfriar enrollado y desenróllelo para rellenarlo.

NOTA: Si desea que el bizcocho sea de chocolate, sustituya 30 g de harina por 30 g de cacao en polvo.



1



2



3



4

Comparte: Ofundi

MASA BATIDA (PARA TORTAS Y PONQUÉS)

INGREDIENTES:

- 1 libra (500 g) de mantequilla
- 1 libra (500 g) de azúcar
- 6 huevos
- 1 libra (500 g) de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear Royal
- 100 ml de líquido (vino, leche, agua, etc.)

PREPARACIÓN:

- Bata primero la mantequilla hasta que esté cremosa. Incorpórela el azúcar (1) y bata hasta que la mezcla esté homogénea.
- Agregue los huevos (2), de uno en uno, batiendo entre cada adición. Si lo desea también puede añadir las yemas y a continuación las claras batidas a punto de nieve, para que quede más esponjoso.
- Incorpore la harina cernida con el polvo de hornear (3) mezclando todo bien para que no queden grumos.
- Engrase un molde con mantequilla (4) y espolvorelo con harina. Vierta en él el preparado e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), hasta que la torta esté dorada y cocida por dentro. Pinche la torta con una aguja y si sale limpia es que la torta está hecha.

NOTA: Estas cantidades dan para una torta de 26 o 28 cm de diámetro.



1



2



MAZAMORRA DE JOJOTOS CON COCO



1

INGREDIENTES:

300 g de maíz tierno, (unos 6 u 8 jojotos)

1/2 libra (250 g) de pulpa de coco, (1 o 2 cocos)

875 ml de agua hirviendo

190 g de azúcar

1/2 cucharadita de sal

Canela en polvo



2



3

PREPARACIÓN:

- Corte los granos de maíz sin llegar a la tusa. Corte la pulpa de los cocos en trocitos pequeños (1). Mezcle ambos y muéloslos.

- Póngalos en un colador y agregue 2 tercios del agua caliente (2), mezcle y exprima la mezcla con la mano, dejando caer el líquido a través de un colador de alambre.

- Agregue el agua restante y repita la operación. Cuele el líquido obtenido a través de una tela y póngalo en una olla.

- Añada el azúcar y la sal, ponga al fuego y cocine, sin dejar de revolver con una cuchara de madera (3), durante 12 o 14 minutos hasta que espese.

- Por último, vierta en un recipiente de cristal y deje enfriar. Espolvoree con canela antes de servir.



DULCE DE COCO Y BATATA

INGREDIENTES:

- 1 libra (500 g) de batata
- 1 coco grande (unos 700 g de pulpa de coco)
- 550 ml de agua caliente
- 1 libra (500 g) de azúcar
- Una pizca de sal
- 1 pedacito de 2 o 3 cm de raíz de jengibre fresca

PREPARACIÓN:

• Pèle la batata, póngala en una olla y cúbrala con 5 o 6 tazas de agua (1). Cocínela hasta que esté tierna, escúrrala y deseche las partes negras que se hayan hecho visibles durante la cocción.

• Rompa el coco, elimine el agua y corte la pulpa en trocitos. Ralle la pulpa y pásela por la trituradora junto con el agua caliente, hasta que esté bien triturada. Cuele a través de un colador fino de alambre apretando con las manos pero sin apretar contra las paredes del colador, para sacarle el máximo de leche sin que pasen los sólidos. Deseche los residuos sólidos y cuele de nuevo el líquido.

• Ponga en la trituradora la batata (2) y la leche de coco obtenida. Triture todo bien y cuele de nuevo.

• Vierta la mezcla en una olla junto con el azúcar (3), la sal y el jengibre, deje que rompa a hervir y cocine a fuego fuerte, revolviendo constantemente con una cuchara de madera hasta que espese y se despegue del fondo de la olla (4).

• Por último, retire del fuego, deseche el jengibre y pase el dulce a un recipiente de cristal, colándolo a través de un colador fino de alambre. Deje enfriar antes de servir.



HUEVOS CHIMBOS



1

INGREDIENTES:

12 yemas de huevo

Mantequilla para engrasar los moldes

750 ml de agua

$\frac{1}{2}$ lb. de libra (375 g) de azúcar

$\frac{1}{2}$ l. de cucharadita de esencia de vainilla

3 cucharadas de brandy o ron blanco



2



3

PREPARACIÓN:

- Bata las yemas de huevo con una batidora eléctrica a velocidad alta hasta que formen una crema amarillo claro (1).
- Engrase con mantequilla pequeños moldecitos y llénelos hasta la mitad con el huevo batido (2).
- Ponga los moldecitos a cocer al baño María, colocándolos en el recipiente cuando el agua hierva, durante 10 minutos o hasta que al introducir una aguja, ésta salga limpia. Desmóldelos despegándolos con ayuda de un cuchillo y resérvelos.
- Vierta en una olla el agua y el azúcar y cocine durante 15 minutos hasta que se forme un almibar. Baje el fuego a mediano, agregue los huevos chimbos (3) y cocínelos durante 5 minutos para que tomen el almibar.
- Por último, con ayuda de una espumadera o cuchara, colóquelos en una fuente de servir. Añada al almibar la esencia de vainilla y el brandy o ron y vierta todo sobre los huevos chimbos. Déjelos enfriar e introduzca la fuente en el refrigerador hasta el momento de servir.



INGREDIENTES:

- 1/2 de libra (375 g) de ciruelas pasas, sin hueso
- 750 ml de agua fría
- 1/2 libra (250 g) de azúcar
- 1/4 de cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de brandy
- 1 litro de leche
- La corteza de 1/2 limón
- Una pizca de sal
- 4 yemas de huevo
- 190 g de azúcar
- 2 cucharadas de maizena
- 400 g de bizcochuelo cortado en tajadas de 1 cm (ver receta en pág. 11)

PREPARACIÓN:

- Corte las ciruelas en cuartos, póngalas en una olla junto con el agua y el azúcar y cocínelas a fuego fuerte durante 15 minutos (1). Retire la olla del fuego, incorpore la esencia de vainilla y el brandy y deje enfriar.
- Ponga en una olla al fuego la leche, la corteza de limón y la sal (2), y cuando rompa a hervir retire del fuego y agregue las yemas, sin dejar de batir junto con el azúcar y la maizena disuelta en un poquito de leche. Bata todo bien y cocine a fuego lento, sin dejar de revolver con una cuchara de madera, durante 4 o 5 minutos hasta que la preparación tenga la consistencia de una crema. Retire del fuego, cuele por un colador de alambre y deje enfriar.
- Ponga en un recipiente de cristal, una capa delgada de crema, cubriendo toda la base y sobre ésta (3), vaya formando capas alternas de bizcochuelo, crema y dulce de ciruela hasta terminar con ciruelas y presionando entre cada capa.
- Por último, introduzca el postre en el refrigerador durante 2 o 3 horas, antes de servir.

TORTA REAL



CASPIROLETAS



1

INGREDIENTES:

- 1/2 libra (250 g) de azúcar
- 5 huevos separadas las claras de las yemas
- 2 bizcochuelos (ver receta en pág. 11)
- 375 ml de vino dulce
- 1/4 de libra (375 g) de azúcar pulverizada
- Unas gotas de jugo de limón
- 200 g de almendras tostadas y machacadas



2



3

PREPARACIÓN:

- Haga un almibar grueso con el azúcar y 1 taza de agua. Bata las yemas en un recipiente, ponga éste al baño María, e incorpore el almibar preparado (1) revolviendo constantemente. Cocine sin dejar de revolver hasta que la mezcla espese y tome consistencia. Retire del fuego.
- Cubra el fondo de una dulcera de cristal con tajadas de bizcochuelo mojadas en vino. Cúbralas con un poco de la crema preparada (2) y repita la operación, formando capas de bizcochuelo y crema, hasta llenar la dulcera.
- Bata las claras a punto de nieve. Cuando estén firmes, agrégueles el jugo de limón y las almendras, reservando 1 cucharada, y coloque este merengue sobre el postre preparado (3). Espolvoree la superficie con las almendras reservadas y sirva.



DULCE DE PAPAYA

INGREDIENTES:

1 papaya mediana, bien verde

1 libra (500 g) de papelón

4 clavos de olor

2 astillas de canela

250 ml de agua

PREPARACIÓN:

- Ponga en un recipiente el agua, el papelón, los clavos de olor y la canela y cocine hasta obtener un melado (1).
- Mientras tanto, pele la papaya, elimine las pepitas y con ayuda de una cucharita, retire la pulpa sacando trozos alargados de la fruta (2).
- Cuando el melado esté preparado, añádale los trozos de papaya (3) y cocine durante 30 minutos.
- Por último, retire del fuego, tape el recipiente y conserve durante 3 días.
- Este dulce puede servirse solo o acompañado con queso.



DELICIAS DE CAMBUR



1

INGREDIENTES:

- 150 g de azúcar
- 2 cucharadas de harina
- Una pizca de sal
- 500 ml de leche evaporada
- 3 huevos separadas las claras de las yemas
- 1 cucharadita de vainilla
- 10 cambures
- 24 galletas



2



3

PREPARACIÓN:

- Mezcle 100 g de azúcar con la harina y la sal, ponga la mezcla en una cacerola al baño María y agregue, poco a poco, la leche evaporada (1), revolviendo constantemente hasta que espese. Cocine sin tapar durante 15 minutos, revolviendo de vez en cuando.
- Retire la cacerola del fuego, agregue a la preparación las yemas batidas (2) y cocine de nuevo al baño María durante 5 minutos. Retire del fuego y añada la vainilla. Mezcle todo bien.
- Cubra el fondo de una fuente refractaria de cristal con una capa de galletas. Sobre ellas, forme una capa de cambures cortados en lascas y vierta sobre ellos una parte de la crema preparada (3). Repita la operación, terminando con crema.
- Bata las claras a punto de nieve, añádale el azúcar restante y continúe batiendo hasta que se forme un merengue firme y brillante.
- Por último, cubra la preparación anterior con el merengue e introduzca la fuente en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 5 minutos. Puede servirlo frío o caliente.



CAMBURES AL CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 18 cambures titiaros maduros pero firmes
- 70 g de harina
- 250 ml de aceite
- 150 g de chocolate semidulce
- 125 ml de leche
- 100 g de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla

PREPARACIÓN:

- Pele los cambures y páselos por harina (1), sacudiéndolos para quitar el exceso.
- Caliente el aceite en una sartén y fría los cambures (2), dándoles la vuelta para que se doren uniformemente. Póngalos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
- Mientras tanto, ponga el chocolate y la leche en una olla y cocine hasta que el chocolate se derrita. Agregue el azúcar y la mantequilla y cocine sin dejar de revolver hasta que la mezcla espese ligeramente.
- Engrase un recipiente refractario de cristal con un poco de mantequilla y cubra la base con los cambures. Cúbralos con la salsa de chocolate preparada (3) e introduzca el recipiente en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 10 o 12 minutos. Sirvalos calientes.



BUÑUELOS DE CHICHA



1

INGREDIENTES:

- 5 huevos
- 50 g de azúcar
- 150 g de harina
- 30 g de mantequilla derretida
- Una pizca de sal
- 125 ml de chicha criolla
- Aceite para freír

PARA EL ALMÍBAR

- 1 1/2 libras (750 g) de azúcar
- 1 litro de agua



2



3

PREPARACIÓN:

- Bata los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos. Agrégueles la harina, la mantequilla y la sal y bata todo bien (1).
- Ponga la mezcla en un recipiente grande, añádale la chicha (2), mezclándola bien, tape el recipiente con un paño y deje reposar en un lugar ventilado durante un día.
- Prepare un almíbar claro con el agua (3) y el azúcar y reserve.
- Caliente el aceite en una sartén y vaya echando cucharadas de la masa preparada, formando los buñuelos.
- Póngalos en una fuente honda y cúbralos con el almíbar.



BIENMESABE DE COCO

INGREDIENTES:

- 2 cocos
- 1 litro de agua tibia
- 1 libra (500 g) de azúcar
- 9 yemas de huevo
- 250 ml de leche
- 1 bizcochuelo grande, del día anterior (ver receta en pág. 11)
- 1 botella de vino de moscatel
- Canela en polvo
- Pasas
- Coco rallado

PREPARACIÓN:

- Pele los cocos, ráillelos, ponga la pulpa en un colador de alambre y agregue el agua tibia (1), apretando con la mano, para que suelte bien la leche.
- Vierta la leche obtenida en una olla, agregue el azúcar y cocine hasta obtener un melado de regular consistencia. Retire del fuego, deje reposar y añada las yemas previamente batidas con la leche (2).
- Ponga de nuevo al fuego y cocine a fuego muy lento, durante 6 u 8 minutos, sin dejar de revolver para que no se corte.
- Seguidamente, corte el bizcochuelo en tiras, y en una fuente, ponga un poco de la crema preparada, cubriendo toda la base. Coloque encima tiras de bizcochuelo, rocíelo con vino, espolvoree por encima con canela y cubra con más crema (3). Repita la operación, siempre en el mismo orden, hasta terminar con crema y canela.
- Por último, decore la superficie con las pasas y el coco y sirva.



TEQUICHE



INGREDIENTES:

- 1 1/2 litros de leche de coco
- 1/2 libra (250 g) de papelón en trocitos
- 2 astillas de canela
- 1/2 cucharadita de sal
- 12 cucharadas de harina de maíz tostado o de maíz cariaco
- 2 cucharadas de mantequilla



PREPARACIÓN:

- Ponga en una olla la leche de coco, reservando una tacita, el papelón (1), la canela y la sal. Deje que rompa a hervir y revuelva durante 5 minutos para que el papelón se disuelva.
- Disuelva la harina en la leche de coco reservada y agréguela a la olla (2), revolviendo para que no se formen grumos. Cocine sin dejar de revolver, durante 10 minutos, hasta que la mezcla esté espesa y homogénea.
- Apague el fuego, añada la mantequilla y revuelva bien (3).
- Por último, pase el preparado por un colador de alambre y viértalo en un recipiente de cristal o en recipientes individuales.



QUESILLO DE NARANJA

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 1 lata de leche condensada, grande
- 250 ml de jugo de naranja
- La ralladura de 2 naranjas amarillas
- 250 ml de agua fría

PREPARACIÓN:

- Bata bien los huevos en un recipiente hasta que estén espumosos. Agrégueles la leche condensada (1) y cuando esté bien incorporada, añada el jugo de naranja (2), la ralladura de naranja y por último el agua fría.
- Vierta la mezcla en un molde previamente caramelizado (3), introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), y cocínelo al baño María durante 1 hora. Retírelo y déjelo enfriar.
- Por último, desmódelo y sívalo bien frío decorándolo al gusto.



TURRÓN DE MANÍ



INGREDIENTES:

- 500 ml de leche
- 1 libra (500 g) de azúcar
- $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de maní tostado
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de vainilla



PREPARACIÓN:

- Ponga la leche en una cacerola de fondo grueso, agregue el azúcar (1) y cocine hasta que hierva, revolviendo de vez en cuando para que no se pegue.
- Cuando la leche haya hervido y tenga punto de bola, retire del fuego y agregue el maní (2) y la vainilla. Mezcle todo bien.
- Por último, vierta sobre un mármol (3) y extienda la mezcla dejándola en una capa espesa. Cuando se entibie córtela en cuadraditos. Déjala enfriar totalmente antes de separar los cuadraditos con ayuda de una espátula.



JALEITAS DE CAMBUR TOPOCHO

INGREDIENTES:

6 cambures topocho maduros

Azúcar (el mismo peso que la pulpa de los cambures)

PREPARACIÓN:

- Pele los cambures, deseche las venas y péselos. Trocéelos y póngalos en la trituradora (1).
- Prepare la misma cantidad de azúcar en peso que lo que hayan pesado los cambures, añadiéndoles, poco a poco, el azúcar, hasta que quede todo bien mezclado.
- Vierta el puré obtenido en una cacerola (2) y cocine a fuego fuerte, revolviendo constantemente con una cuchara de madera para que no se pegue al fondo. Cocine durante 20 minutos o hasta que obtenga un tono marrón.
- Engrase un molde grande y vierta en él la jalea (3) extendiéndola para que quede en una capa delgada.
- Por último, déjela enfriar unas 2 horas, córtela en cuadraditos y colóquelos en moldecitos individuales.



TACONES



INGREDIENTES:

- 1 libra (500 g) de papelón rallado
- 1 litro de agua
- 6 clavos de olor
- 3 huevos
- Una pizca de sal
- 4 cucharadas de harina
- 150 ml de vino moscatel
- 150 ml de leche
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 12 rebanadas de pan



PREPARACIÓN:

- Vierta el papelón, el agua y los clavos de olor en una cacerola y cocine a fuego fuerte durante 25 o 30 minutos, hasta obtener una melado no muy espeso (1).
- Bata los huevos (2). Sazónelos e incorpóreles la harina, batiendo. Reserve.
- Mezcle en otro tazón el vino, la leche y la canela. Caliente abundante aceite en una sartén.
- Sumerja las rebanadas de pan, de una en una, primero en la mezcla de vino y leche, escurriéndolas (3) y después en la mezcla de huevo y harina. Fríasas en el aceite caliente por ambos lados hasta que doren y déjelas escurrir sobre papel absorbente de cocina.
- Por último, sumerja los tacones en el melado caliente (4) y sírvalos.



TORTA DE AUYAMA

INGREDIENTES:

- 1 libra (500 g) de auyama con corteza
- 750 ml de agua
- 1 cucharadita de sal
- 3 huevos
- 100 g de queso blanco duro, tipo llanero
- 50 g de pan seco
- 1/2 de libra (125 g) de azúcar
- 5 cucharadas de leche
- 1/2 de libra (250 g) de papelón
- 250 ml de agua
- 1 cucharadita de canela en polvo

PREPARACIÓN:

- Poniga la auyama en una olla (1) con el agua y la sal. Tape y cocine durante 20 minutos aproximadamente, hasta que ablande. Retire del fuego, escurra y retire la pulpa.
- Usando un tenedor, haga puré la pulpa de la auyama y reserve. Ralle el queso y el pan (2).
- Vierta en la licuadora eléctrica el puré de auyama, los huevos, el queso y el pan rallados, el azúcar y la leche, y bata a velocidad media durante 10 minutos.
- A continuación, engrase un molde de 20 cm de lado y 7 cm de alto (3). Vierta en él la mezcla batida e introduzca en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 30 minutos. Aumente la temperatura del horno a 205 °C (400 °F) y hómee otros 25 minutos hasta que la torta esté dorada y al introducirle una aguja, ésta saiga limpia.
- Mientras tanto prepare un melado con el papelón, el agua y la canela, cocinándolo a fuego fuerte durante 7 u 8 minutos (4).
- Por último, retire la torta del horno, desmóldela colocándola en una bandeja y báñela con el melado caliente. Sirvala.



TORTA VENEZOLANA



1

INGREDIENTES:

- 3 plátanos maduros
- $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de azúcar
- $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de mantequilla
- $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de queso blanco rallado
- 250 ml de leche
- 250 ml de vino blanco
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo
- 50 g de almendras peladas y picadas
- 125 g de pasas sin semillas
- 2 huevos separadas las claras de las yemas

2



3



PREPARACIÓN:

- Sancoche los plátanos (1), retire la vena y muéloslos.
- Ponga la pulpa de los plátanos en un recipiente y agregue el azúcar (2), la mantequilla, el queso, la leche, el vino, la canela, las almendras y las pasas.
- Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la mezcla anterior (3) y por último añada las yemas. Una todo bien.
- Finalmente, vierta la mezcla en un molde enmantecado e introdúzcalo en el horno, precalentado a 165 °C (325 °F), durante 30 minutos. Desmolda, deje enfriar y decore al gusto.



MANZANAS AL HORNO CON PAPELÓN

INGREDIENTES:

- 3 manzanas amarillas
- 4 cucharadas de mantequilla
- 10 cucharadas de papelón rallado
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de vinagre
- 6 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de mantequilla

PREPARACIÓN:

- Pele las manzanas, quíteles el corazón y córtelas en gajos gruesos.
- Caliente la mantequilla en una sartén y fría los gajos de manzana hasta que empiecen a dorar (1).
- Mezcle el papelón con el azúcar, y en otro recipiente, mezcle el vinagre y el agua (2).
- En una fuente refractaria, si es posible de cristal, forme una capa de manzanas, espolvoreelas con el papelón mezclado con azúcar y rocíelas con el agua con vinagre (3). Vaya formando capas, siempre en el mismo orden.
- Ponga sobre la última capa, pegotitos de mantequilla e introduzca la fuente en el horno, precalentado a 190 °C (375 °F), durante 25 o 30 minutos, hasta que estén doradas y crujientes. Sirva este plato templado.



TORTA BEJARANA



1

INGREDIENTES:

- 9 topochos maduros
- $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de papelón
- 300 g de pan rallado
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- Pimienta dulce molida
- Clavo y canela molidos
- 150 g de queso blanco, rallado
- 100 g de mantequilla
- 50 g de ajonjolí
- 250 ml de melado



2



3



4

PREPARACIÓN:

- Pique y muele el papelón y los topochos (1).
- Una vez molidos, agréguelos el pan rallado, los huevos, el bicarbonato y las especias. Mezcle bien.
- Incorpore a la preparación el queso (2) y la mantequilla y bata todo hasta que la mezcla esté homogénea.
- A continuación, engrase un molde refractario y espolvoréelo con ajonjolí (3). Vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F) durante 30 o 35 minutos.
- Por último, retire del horno, rocíe la torta con el melado caliente (4), espolvoree la superficie con ajonjolí y hornee unos minutos más.

QUESILLO DE AUYAMA Y CANELA

INGREDIENTES:

- 2 libras (1 kg) de auyama
- 1 cucharadita de sal
- 3 huevos
- 3 cucharadas de maizena
- 1/2 de libra (375 g) de azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 2 cucharadas de azúcar para el caramelo
- 2 cucharaditas de canela en polvo

PREPARACIÓN:

- Ponga la auyama pelada en una olla con la sal (1). Cúbrala con agua y sancóchela hasta que esté tierna.
- Cuélela, tritúrela y pásela a un recipiente de cristal. Añada los huevos, de uno en uno (2), e incorpore los ingredientes restantes excepto la canela y el azúcar del caramelo. Bata todo bien.
- Prepare un caramelo con el azúcar y unas gotas de agua y caramelicé un molde alto.
- Vierta en el molde caramelizado la mezcla anteriormente preparada (3) e introduzca en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 40 minutos. Retire del horno.
- Por último, cuando esté frío, desmóldelo y espolvoréelo con la canela.



BRAZO DE GITANO



1

INGREDIENTES:

190 g de azúcar

250 ml de agua

5 huevos separadas las claras de las yemas

140 g de harina

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de polvo de hornear

1/2 cucharadita de vainilla en polvo

200 g de crema de leche batida o de crema de chocolate

200 g de crema de chocolate



2



3

PREPARACIÓN:

- Ponga al fuego el azúcar y el agua y deje hervir hasta que se forme un melado de consistencia media.

- Bata las claras a punto de nieve y, cuando estén bien duras, agréguelas lentamente el melado (1).

- A continuación, siempre batiendo, añada las yemas de huevo, de una en una, y una vez bien incorporadas, agregue la harina cernida con la sal, el polvo de hornear y la vainilla (2). Mezcle con movimientos envolventes hasta que el preparado esté homogéneo.

- Viértalo en una refractaria rectangular grande para que el bizcocho quede fino e introduzca en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 30 minutos.

- Desmóldelo colocándolo sobre un paño mojado, corte las orillas y enróllelo ayudándose con el paño. Déjelo enfriar.

- Por último, desenróllelo y relínelo con crema de leche batida o crema de chocolate (3). Enróllelo de nuevo y cubra toda la superficie con crema de chocolate para que parezca un tronco de árbol. Décorelo al gusto.

TORTA VOLTEADA DE PIÑA

INGREDIENTES:

- 300 g de mantequilla
- 400 g de azúcar
- 5 gotas de esencia de piña
- 8 huevos separadas las claras de las yemas
- 250 ml de jugo de piña espeso
- 250 ml de leche
- 1 libra (500 g) de harina
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 pote de ruedas de piña
- 1 frasquito de guindas rojas

PARA EL MELADO

- 190 g de azúcar
- 3 cucharadas de agua

PREPARACIÓN:

- Mezcle la mantequilla con el azúcar y la esencia de piña, hasta que la mezcla esté cremosa. Agregue las yemas de huevo (1) y el jugo de piña. Bata de nuevo e incorpore la leche.
- Cierne la harina con el polvo de hornear e incorpórelas a la mezcla anterior. Bata hasta que esté homogénea.
- Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas el preparado anterior (2).
- Haga un melado con el azúcar y el agua y caramelicé el molde. Deje enfriar para que se solidifique y coloque artísticamente las ruedas de piña (3). Cubra la piña con la preparación anterior e introduzca en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 45 minutos.
- Por último, desmolde la torta caliente porque así no se pega y coloque en el centro de cada rueda de piña una guinda. Deje enfriar completamente antes de servir.



BIZCOCHUELO CON PIÑA Y COCO



1

INGREDIENTES:

12 huevos separados las claras de las yemas

1 libra (500 g) de azúcar

1 libra (500 g) de harina

2 cucharaditas de polvo de hornear

1 cucharadita de sal

1 cucharadita rasa de vainilla en polvo



2

PARA EL RELLENO

1 coco rallado

1 piña rallada

1 libra (500 g) de azúcar



3

PREPARACIÓN:

• Bata las yemas con el azúcar. En recipiente aparte, bata las claras a punto de nieve. Cuando las yemas estén espumosas, agréguelas las claras con movimientos envolventes (1).

• Incorpore al preparado la harina cernida con el polvo de hornear, la sal y la vainilla y bata hasta que la mezcla esté homogénea.

• Vierta el preparado en 1 o 2 bandejas rectangulares engrasadas y enharinadas, e introdúzcalas en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 30 minutos.

• Mientras tanto prepare el relleno rallando el coco y la piña. Mézclelos con el azúcar y un poco de agua y cocínelos, revolviendo, hasta que la mezcla se separe del fondo del recipiente (2). Agréguele si lo desea unas gotas de colorante alimenticio rosa.

• Por último, desmolde el bizcocho. Si ha utilizado una sola bandeja, córtelo por la mitad, en sentido horizontal y cubra una de las mitades con el relleno preparado (3). Cúbralo con la otra mitad y córtelo en raciones. Bañe las porciones con una natilla amarilla suave y decore con frutas frescas al gusto.

MOLDE DE MANZANAS Y SABAYÓN

INGREDIENTES:

- 3 manzanas
- 150 g de azúcar
- 125 ml de agua
- 4 huevos
- 100 g de azúcar pulverizada
- 500 ml de leche caliente
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- 1 cucharada de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar molida
- 150 g de bizcochuelo (ver receta en pág. 11)
- $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de sabayón (ver receta en pág. 9)
- 2 latitas de crema de leche

PREPARACIÓN:

- Pele las manzanas quitándoles el corazón y píquelas. Viértalas en una cacerola junto con el azúcar y el agua y cocine a fuego lento (1) hasta que se forme un puré suave. Déjelo enfriar.
- En un recipiente bata los huevos, agréguelos el azúcar pulverizada, la leche caliente y la vainilla y bata todo bien (2).
- Engrase con la mantequilla un recipiente alto. Espolvórelo con el azúcar molida y coloque una capa de tajadas finas de bizcochuelo. Cúbralas con un poco de puré de manzana (3) y tape éste con otra capa de bizcochuelo. Repita la operación hasta llenar el molde, terminando con bizcochuelo.
- A continuación, vierta por encima el preparado de huevos (4) e introduzca el molde en el horno, precalentado a 165 °C (325 °F), cocinándolo al baño María durante una hora. Retírelo del horno y déjelo enfriar. Desmóldelo y colóquelo sobre la base del sabayón. Ponga encima la crema de leche batida.



Comparte: Ofundi



PASTEL DE NUECES Y DÁTILES



1

INGREDIENTES:

4 huevos separadas las claras de las yemas

190 g de azúcar

140 g de harina

1 cucharadita de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

8 dátiles picados

50 g de nueces picadas

1 cucharadita de ralladura de limón

2 cucharadas de mantequilla derretida



2



3

PREPARACIÓN:

- Bata las claras a punto de nieve firme (1) y agréguelas el azúcar, en forma de lluvia, sin dejar de batir.

- Incorpore las yemas, uniéndolas suavemente (2) y añada la harina tamizada con el polvo de hornear y la sal, mezclando con movimientos envolventes.

- A continuación, agregue los dátiles, las nueces, la ralladura de limón y la mantequilla (3) y mezcle todo bien.

- Engrase y enharine un molde grande, vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 45 minutos. Desmóldelo y sírvalo decorándolo al gusto.

Comparte: Ofundi



INGREDIENTES:

- 750 ml de leche tibia
- 400 g de azúcar
- 1 cucharada de levadura granulada o liofilizada
- 1 cucharada de sal
- 200 g de mantequilla derretida
- 4 huevos
- 2 libras (1 kg) de harina
- $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de queso blanco rallado
- $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de papelón rallado
- 2 cucharaditas de semillas de anís

PREPARACIÓN:

- Vierta en un tazón una taza de leche tibia, junto con 1 cucharada de azúcar y la levadura (1). Deje reposar 20 minutos hasta que fermente.
- A continuación, añada el azúcar restante (2), la sal, el resto de la leche, la mantequilla derretida y los huevos. Mezcle todo bien e incorpore la harina trabajándola hasta formar una masa elástica. Deje reposar 30 minutos.
- Una vez levantada la masa, estírela dejándola de un espesor de $\frac{1}{8}$ cm.
- Mezcle el queso, el papelón rallado y el anís (3) y colóquelos sobre la masa. Enróllela como si fuera un brazo de gitano y corte rodajas de 2 cm de espesor. Déjelas reposar unos minutos y colóquelas en bandejas engrasadas.
- Por último, introduzca las bandejas en el horno, precalentado a 205 °C (400 °F), durante 20 minutos. Retírelas del horno, barnice los golfeados con melado de papelón (4), espolvoréelos con queso e introdúzcalos de nuevo en el horno hasta que el queso se funda y esté ligeramente dorado.



Comparte: Ofundi



TORTA DE BATATA



1

INGREDIENTES:

2 libras (1 kg) de batatas blancas

1 1/2 cucharaditas de sal

1 huevo

1 cucharadita de ralladura de limón

3 cucharadas de mantequilla

6 cucharadas de azúcar

Una pizca de nuez moscada

Frutas cristalizadas para decorar (ver receta en pág. 7)



2



3

PREPARACIÓN:

- Pele las batatas, córtelas en trocitos y póngalas en una cacerola. Agregue 1 cucharadita de sal y cúbralas con agua. Ponga al fuego y cocine durante 15 o 20 minutos hasta que las batatas estén tiernas. Escúrralas (1) y páselas por el pasapurés.

- Vierta el puré en un tazón grande y agregue el huevo (2) la ralladura de limón, 2 cucharadas de mantequilla, 5 cucharadas de azúcar, la sal restante y la nuez moscada.

- Mezcle todo bien hasta que quede un preparado homogéneo.

- Engrase un molde refractario con la mantequilla reservada y vierta en él la mezcla preparada, apretando con una espátula.

- Por último, espolvoree por encima el azúcar restante y, con un tenedor, haga unos surcos superficiales por toda la superficie (3). Introduzca el molde en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 40 minutos. Apague el horno y encienda sólo el gratinador y deje dorar la superficie durante 4 o 5 minutos más.



TORTA DE UVAS Y NUECES

INGREDIENTES:

PARA LA MASA

180 g de harina

80 g de azúcar

1 cucharadita de polvo de hornear

60 g de nueces molidas

1/2 de libra (125 g) de mantequilla

1 yema de huevo

1 cucharadita de jugo de limón

Una pizca de sal

1/2 cucharadita de canela en polvo

PARA EL RELLENO

1/2 libra (250 g) de crema pastelera (ver receta en pág. 8)

50 g de nueces molidas

20 uvas negras

20 uvas verdes

2 cucharadas de mermelada de durazno

2 cucharadas de agua

PREPARACIÓN:

• Vierta todos los ingredientes de la masa en un recipiente grande (1) trabájelos y agregue un poco de agua, amasando hasta formar una pasta suave y homogénea.

• Estire la masa con el rodillo y forre con ella un molde engrasado. Introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 20 minutos, hasta que esté dorada.

• Mientras tanto, mezcle la crema pastelera con las nueces molidas (2), y lave las frutas.

• Ponga la mermelada con el agua en una cacerola pequeña y cocine, revolviendo, para que la mermelada se diluya. Déjela enfriar.

• Por último, retire la torta del horno, desmóldela y déjela enfriar. Rellénela con la crema pastelera y sobre ésta, coloque las uvas (3) de forma decorativa. Pincele toda la superficie con la mermelada diluida y reserve en el frigorífico.



Comparte: Ofundi



TORTA DE PLÁTANOS Y QUESO



INGREDIENTES:

- 5 plátanos maduros
- 4 huevos batidos
- 200 g de azúcar
- 200 g de bizcochuelo desmenuzado
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/2 lb de libra (375 g) de queso blanco rallado
- 1 cucharada de caramelo líquido



PREPARACIÓN:

- Pele los plátanos y tritúrelos con un tenedor. Viértalos en un tazón grande y añada los huevos batidos (1). Mezcle todo bien.
- Incorpore al recipiente el azúcar (2) y todos los ingredientes restantes excepto el caramelo y mezcle todo bien hasta que el preparado esté homogéneo (3).
- A continuación, engrase y enharine un molde y vierta en él la mezcla. Introduzca el molde en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 35 minutos o hasta que la torta esté cuajada. Desmóldela, rocíela con el caramelo y decórela al gusto.



PASTEL DE NARANJA

INGREDIENTES:

PARA LA MASA

- 1/2 libra (250 g) de mantequilla
- 1 libra (500 g) de azúcar
- 8 huevos, separadas las claras de las yemas
- 250 ml de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 libra (500 g) de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear

PARA EL RELLENO

- 1 libra (500 g) de azúcar
- 125 ml de agua
- El jugo y la ralladura de 1 naranja
- 1 cucharada de mantequilla
- 3 huevos, separadas las claras de las yemas
- 1 cucharada de azúcar pulverizada

PREPARACIÓN:

- Bata la mantequilla hasta que esté cremosa (1). Agréguele, poco a poco, el azúcar y las yemas de huevo. Incorpore la leche y la vainilla.

• Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas al preparado anterior, alternando con la harina cernida con el polvo de hornear (2). Bata hasta que la mezcla esté homogénea.

• Vierta en un molde rectangular engrasado e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 1 hora. Desmóide y deje enfriar.

• Prepare el relleno. Cocine el azúcar con el agua hasta que el almibar esté espeso. Retire del fuego y agréguele el jugo (3) y la ralladura de naranja, batiéndolo. Déjelo reposar e incorpore la mantequilla.

• Bata las claras a punto de nieve, agrégueles las yemas y por último, el almibar preparado, poco a poco (4).

• Vierta todo en la cacerola y cocine, revolviendo constantemente, hasta que espese.

• Por último, corte el pastel en sentido horizontal, formando 3 láminas. Cubra con el relleno la primera, monte encima otra lámina y cubrala también con relleno. Tape con la última, pincéela con relleno y espolvoree la superficie con el azúcar pulverizada. Corte el pastel en cuadrados antes de servir.



NEGRO EN CAMISA CON CHANTILLY



INGREDIENTES:

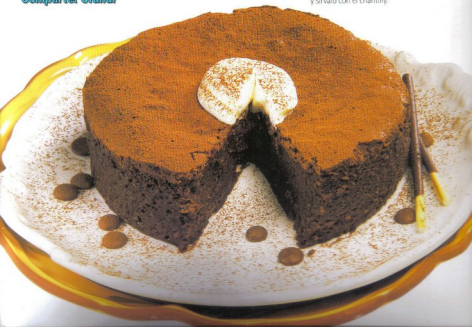
- 300 g de chocolate para fundir
- 500 ml de agua
- 300 g de azúcar
- 330 g de mantequilla
- 6 huevos separadas las yemas de las claras
- 3 cucharadas de harina
- 250 g de chantilly (ver receta en pág. 9)



PREPARACIÓN:

- Ponga en una olla el chocolate cortado en trocitos junto con el agua y el azúcar y cocine a fuego muy bajo, revolviendo, durante 30 minutos, hasta que espese y se pegue a la cuchara (1).
- Retire del fuego y agregue la mantequilla, reservando 2 cucharadas, revolviendo hasta que se vea la grasa sobre la superficie. Añada las yemas de huevo (2), de una en una, sin dejar de batir.
- Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas al preparado anterior, mezclando con movimientos envolventes (3) y finalmente incorpore la harina, a través de un colador, en forma de lluvia, mezclando todo bien.
- Vierta la mezcla en un molde alto, previamente engrasado con la mantequilla reservada e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 25 minutos. Cubra el molde con papel de aluminio y continúe la cocción durante 10 o 15 minutos más, hasta que el bizcocho esté bien hecho.
- Por último, déjelo enfriar y resérvelo en el refrigerador. Cuando lo vaya a servir, desmóldelo y sírvalo con el chantilly.

Comparte: Ofundi



CHIPOLATA

INGREDIENTES:

- 12 huevos
- 1 litro de leche
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 libra (500 g) de azúcar
- 3 bizcochuelos
- 125 g de mantequilla
- 1/2 libra (250 g) de frutas escarchadas picadas

PREPARACIÓN:

- Bata bien los huevos y agréguelos la leche sazonada con la sal, la vainilla y el azúcar (1). Revuelva todo bien y cuélelo.
- Corte los bizcochuelos en tajadas y úntelas con mantequilla por ambos lados (2).
- Engrase un molde alto con mantequilla y vierta en él un poco de la mezcla de leche y huevos.
- Cubra todo el fondo con una capa de bizcochuelo, agregue unas frutas y repita todo el proceso (3), siempre en el mismo orden, hasta terminar con leche y huevos.
- Coloque el molde en un recipiente al baño María e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 1 hora y media o hasta que esté cuajado.
- Por último, decórelo con frutas y sívalo con crema de leche batida.



TORTA BURRERA



INGREDIENTES:

- 200 g de papelón rallado
- 125 ml de agua
- 350 g de harina
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de clavo de olor, molido
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- 4 huevos
- 100 g de margarina
- 1 cucharada de manteca vegetal
- 100 ml de vino dulce

PREPARACIÓN:

- Ponga en una cacerola el papelón y el agua y cocínelos hasta formar un melado grueso (1).
- Mientras tanto, mezcle en un recipiente grande la harina, con la canela, el clavo, la sal y el bicarbonato.
- Cuando el melado esté hecho y frío, agrégué los huevos (2), la margarina, la manteca y el vino y mezcle todo bien.
- Vierta el preparado anterior sobre la harina con especias (3) y mezcle hasta formar una masa homogénea.
- Por último, engrase y enharine un molde cuadrado o rectangular, vierta en él la masa e introduzca en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 35 minutos. Deje enfriar y sírvala cortada en cuadrados.



TORTA DE ZANAHORIA

INGREDIENTES:

- 1/2 libra (250 g) de mantequilla
- 1/2 libra (250 g) de azúcar
- 3 huevos
- 200 g de harina
- 1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 60 g de almendras molidas
- 300 g de zanahorias ralladas
- 100 g de nueces del Brasil picadas
- La ralladura y el jugo de 1 naranja
- 100 g de queso cremoso
- 1 cucharada de azúcar pulverizada
- 2 cucharadas de azúcar glass

PREPARACIÓN:

- Bata la mantequilla junto con el azúcar (1), e incorpórelas los huevos, de uno en uno (2).
- Cierne la harina junto con el polvo de hornear y las almendras molidas y agréguelas al preparado anterior alternando con las zanahorias ralladas (3). Bata todo bien.
- Finalmente, añada las nueces (4) y el jugo y la ralladura de naranja y mezcle hasta que todo esté homogéneo.
- Divida la masa en 2 moldes redondos previamente engrasados y enharinados e introdúzcalos en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 40 minutos. Retírelos del horno y déjelos enfriar.
- Bata el queso con el azúcar, unte uno de los bizcochos con la mezcla y cúbralo con el otro bizcocho. Espolvoree la superficie con azúcar glass y decore con zanahoria rallada y caramelizada (ver técnicas de frutas cristalizadas).



Comparte: Ofundi



FLAN DE JOJOTOS



1

INGREDIENTES:

- 200 g de maíz en crema
- 250 ml de leche
- 3 huevos
- 125 g de azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 cucharada de manteca derretida
- 1 cucharada de vino blanco dulce
- Una pizca de canela en polvo
- Una pizca de clavo de olor, molido
- 1 cucharada de pasas



2



3

PREPARACIÓN:

- Mezcle la crema de maíz con la leche (1).
- Bata los huevos hasta que estén espumosos. Agréguelos el azúcar, la mantequilla y la manteca derretidas. Cuando la mezcla esté homogénea, incorpore el vino, la canela y el clavo de olor.
- Bata el preparado y agréguelo a la mezcla de maíz y leche (2). Revuelva todo bien.
- Caramelice un molde (3) y vierta en él el preparado anterior. Póngalo al baño María y cocínelo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 1 1/2 horas. Deje enfriar varias horas y cuando lo desmolde, decórelo con las pasas.



PONQUÉ DE QUESO

INGREDIENTES:

7 huevos separadas las claras de las yemas

1/2 libra (250 g) de azúcar

1 cucharada colmada de mantequilla
ablandada

125 ml de leche

1/2 libra (250 g) de harina

350 g de queso blanco, rallado

2 cucharaditas de polvo de hornear

PREPARACIÓN:

• Bata las yemas de huevo junto con el azúcar hasta que estén blancas y espumosas (1). Agregue la mantequilla sin dejar de batir, seguida de la leche (2), la harina, el queso y el polvo de hornear. Bata todo bien hasta que la mezcla esté homogénea.

• A continuación, bata las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas a la mezcla anterior (3).

• Engrase un molde refractario, espolvoréelo con harina y vierta en él el preparado anterior. Introduzca el molde en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 30 minutos aproximadamente. Desmolde y deje enfriar antes de servir.



ANIMADAS CON MANÍ



1

INGREDIENTES:

4 panes dulces

1 libra [500 g] de azúcar

375 ml de agua

3 claras

1 libra [500 g] de maní tostado y molido



2



3

PREPARACIÓN:

- Prepare un almibar con el azúcar y el agua. Deje cocer hasta que tenga punto de hebra.
- Mientras tanto, bata las claras a punto de nieve.
- A continuación, incorpórelas el almibar, poco a poco (1), sin dejar de batir hasta que estén muy consistentes.
- Parta los panes en rebanadas finas (2).
- Úntelas con el merengue preparado (3) y espolvoreelas con el maní molido. Introdúzcalas en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 10 minutos. Sirvalas frías.

TORTA DE HIGOS

INGREDIENTES:

- 300 g de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 200 g de higos secos, picados
- 200 g de manteca vegetal
- 150 g de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 libra (250 g) de azúcar
- 4 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 250 ml de leche

PREPARACIÓN:

- Engrase un molde de corona con mantequilla, espolvoreélo ligeramente con harina y reserve. Mezcle parte de la harina con el polvo de hornear y la restante mézclela con los higos (1).
- Ponga en la batidora eléctrica la manteca, la mantequilla y la sal. Bata 2 o 3 minutos hasta que la mantequilla esté cremosa (2). Agregue el azúcar y continúe batiendo a velocidad media durante 5 minutos.
- Agregue los huevos, de uno en uno, la vainilla y las ralladuras de limón y naranja. Baje la velocidad y añada la leche alternando con la harina (3). Por último, incorpore los higos.
- Vierta el preparado en el molde engrasado e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 1 hora. Retire del horno, deje enfriar la torta y desmódelas sobre una bandeja. Décorela al gusto.



MOUSSE DE PARCHITA MARACUYÁ

INGREDIENTES:

- 6 parchitas maracuyá, unos 600 g
- 600 ml de agua
- 6 hojas de gelatina sin color ni sabor
- 300 g de azúcar
- 6 cucharadas de maizena
- 5 claras de huevo
- Crema inglesa (ver receta en pág. 8)

PREPARACIÓN:

- Saque la pulpa a las parchitas, agréguele el agua y revuelva bien con un batidor de alambre para separar la pulpa de las semillas. Cuele apretando bien la pulpa contra el colador para sacarle todo el jugo. Se obtienen 3 tazas de jugo (1).
- Ponga en remojo la gelatina en agua.
- Vierta el jugo de parchita en una olla junto con el azúcar y la maizena, revuelva bien y cuando rompa a hervir cocine durante 4 minutos. Agréguele la gelatina remojada y bien escurrida y continúe cocinando durante 4 o 5 minutos más (2).
- Retire del fuego (3) y pase el contenido a un tazón grande puesto sobre agua con hielo, para que la mezcla se enfríe.
- Bata las claras a punto de nieve y agréguelas a la mezcla anterior (4) batiendo bien con un batidor eléctrico hasta que el preparado esté bien esponjoso.
- Vierta la mezcla en un molde humedecido con agua fría e introduzca la mousse en el refrigerador durante varias horas hasta que endurezca completamente.
- Por último, ponga el molde durante unos segundos en agua caliente, despegue la mousse del molde con un cuchillo mojado en agua caliente y desmóldela. Sirva la mousse bañada con crema inglesa.

Comparte: Ofandi



MELÓN RELLENO

INGREDIENTES:

- 1 melón grande
- 250 ml de agua hirviendo
- 1 paquete de gelatina de fresas
- 1 frasco de macedonia de frutas
- 300 g de queso cremoso
- 60 ml de leche evaporada

PREPARACIÓN:

- Lave el melón, corte una rebanada de un extremo y por ese hueco, con ayuda de una cuchara, retire las semillas y filamentos (1). Déjelo boca abajo unos minutos para que escurra.
- Ponga el agua hirviendo en un tazón grande y añada la gelatina de fresas (2). Revuelva para que se disuelva e incorpore el jugo de las frutas. Deje reposar unos minutos para que se enfríe.
- A continuación, agregue las frutas a la preparación anterior (3) y mezcle todo bien.
- Corte una rebanada fina del otro extremo del melón para que se mantenga bien vertical y rellénelo por el otro extremo con el preparado anterior. Déjelo en el refrigerador hasta el día siguiente.
- Cuando lo vaya a servir, bata el queso con la leche evaporada. Corte el melón en rodajas gruesas y ponga sobre cada rodaja, una cucharada del queso batido con la leche.



Comparte: Ofundi



MANJAR DE NARANJA



1

INGREDIENTES:

- 1 1/4 litros de jugo de naranja
- 3/4 de libra (375 g) de azúcar
- 60 g de maizena



2



3

PREPARACIÓN:

- Ponga en una cacerola el jugo de naranja, reservando una taza. Agregue el azúcar (1) y cocine durante 2 o 3 minutos, hasta que el azúcar se disuelva por completo.
- Mientras tanto, disuelva la maizena en el jugo de naranja reservado (2).
- A continuación, incorpórela a la cacerola, revolviendo bien para que no se formen grumos (3) y cocine sin dejar de revolver durante 10 minutos hasta que espese.
- Por último, vierta el preparado en un molde humedecido, colando el manjar a través de un colador. Deje enfriar e introdúzcalo en el refrigerador durante 3 o 4 horas para que endurezca.

Comparte: Ofundi



MANJAR DE GUANÁBANA

INGREDIENTES:

4 libras (2 kg) de guanábanas

1 litro o 1 1/4 litros de agua

100 g de maizena

660 g de azúcar

Una pizca de sal

250 ml de leche

PREPARACIÓN:

• Pele las guanábanas, retire las semillas y triture la pulpa junto con el agua durante 2 o 3 segundos. Pase por un colador de alambre (1) presionando la pulpa con una cuchara de madera, para obtener 8 tazas de jugo de guanábana.

• Ponga el jugo en una olla al fuego (2), agregue la maizena, el azúcar, la sal y la leche y cocine a fuego lento, sin dejar de revolver, durante 15 minutos.

• Vierta el preparado anterior en un molde previamente humedecido (3), o en moldes individuales. Deje enfriar e introduzca en el refrigerador hasta que endurezca. Sirva decorado al gusto.



Comparte: **Ofundi**



HELADO DE VAINILLA CON MELADO



1

INGREDIENTES:

350 g de papelón

500 ml de agua

$\frac{1}{2}$ libra (250 g) de azúcar

20 clavos de olor

2 libras (1 Kg) de helado de vainilla o al gusto



2



3

PREPARACIÓN:

- Ralle el papelón (1).
- Ponga en una cacerola alta el agua con el azúcar (2), los clavos y el papelón rallado y cocine a fuego fuerte, sin revolver, durante 20 o 25 minutos, o hasta que tenga punto de hilo (3). Páselo por un colador fino.
- Reparta el helado en platos de servir y rocíelo con el melado preparado, caliente.

Compartes: Ofundi



TORTA DE MOKA

INGREDIENTES:

- 7 huevos separadas las claras de las yemas
- 650 g de azúcar
- 80 g de harina
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear

PARA LA CREMA

- 350 g de mantequilla
- 350 g de azúcar pulverizada
- 4 yemas de huevo
- 200 g de chocolate rallado
- 125 ml de leche
- 125 g de frutillas heladas (escarchadas)
- 125 g de almendras picadas

PREPARACIÓN:

- Bata las claras a punto de nieve, agréguelas las yemas (1), una a una sin dejar de batir, e incorpore el azúcar. Finalmente, añada la harina cernida con el polvo de hornear (2) y mezcle todo bien.
- Vierta en 3 moldes, engrasados con mantequilla, extendiendo la pasta para que quede uniforme. Introduzca los moldes en el horno, precalentado a 205 °C (400 °F), durante 15 minutos.
- Mientras tanto, haga la crema. Bata la mantequilla con el azúcar pulverizada y agregue las yemas, de una en una.
- Derrita el chocolate en la leche y cuando esté frío, agréguelo al preparado anterior (3).
- Retire los moldes del horno y desmolde la pasta. Coloque 1 disco en una bandeja y cúbralo con la crema preparada. Esparza por encima unas frutillas y unas almendras picadas. Continúe con otro disco y forme otra capa, siempre en el mismo orden, terminando con crema y decore la superficie al gusto.



Compartir: Ofundi



ALFAJORES CON CULCE DE LECHE



1

INGREDIENTES:

- 200 g de mantequilla
- 300 g de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 3 yemas de huevos duros
- 1 libra (500 g) de harina
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- Agua
- 1/2 libra (250 g) de dulce de leche
- Azúcar pulverizada



2



3

PREPARACIÓN:

- Bata la mantequilla junto con el azúcar y la vainilla (1). Añada las yemas pasadas por un tamiz y, finalmente, la harina junto con el polvo de hornear. Mezcle todo bien y amase hasta obtener una masa suave y homogénea. Si fuera necesario, agregue un poco de agua.
- Vuelque la masa en una superficie enharinada y extiéndala con un rodillo dejándola de un espesor de 1 cm aproximadamente.
- Con ayuda de un cortapastas, vaya formando discos de 3 cm de diámetro (2) y colóquelos en latas de horno engrasadas y enharinadas.
- Introduzca las latas en el horno, precalentado a 150 °C (300 °F), durante 30 minutos. Retírelas del horno y déjelas enfriar.
- Por último, extienda el dulce de leche sobre la mitad de los alfajores (3) y cúbralos con la otra mitad, formando emparedados. Espolvóreelos con azúcar pulverizada antes de servir.

Comparte: Ofundi



CATALINAS

INGREDIENTES:

- 1/2 papelón
- 500 ml de agua
- 1 cucharadita de clavos de olor, molidos
- 1 cucharadita de pimientas dulces, molidas
- 100 g de mantequilla
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- 700 g de harina

PREPARACIÓN:

- Prepare un melado con el papelón y el agua. Agréguele los clavos de olor y las pimientas y deje reposar.
- A continuación, agregue la mantequilla, los huevos, el bicarbonato y por último, la harina. Trabaje hasta obtener una pasta que se extienda con facilidad. Si fuera necesario, añada un poco más de harina.
- Viértala sobre una superficie enharinada y extienda la masa hasta que tenga un espesor de 1 cm aproximadamente. Corte las catalinas con un cortapastas y colóquelas en latas engrasadas.
- Pincele la superficie de las galletas con una brocha mojada en agua e introduzca en el horno, precalentado a 165 °C (325 °F), durante 30 minutos.

—SE OBTIENEN 30 UNIDADES—

GALLETAS DE COCO

INGREDIENTES:

- 350 g de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 200 g de coco rallado
- 200 g de mantequilla ablandada
- 280 g de azúcar
- 3 huevos
- 125 ml de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- Guindas partidas por la mitad

PREPARACIÓN:

- Cierne dos veces la harina junto con la sal y el polvo de hornear. Agrégueles el coco rallado, la mantequilla ablandada y el azúcar y mezcle todo bien.
- Agregue los huevos bien batidos, la leche y la vainilla y mezcle todo bien.
- Vierta el preparado en una manga pastelera y forme las galletas sobre latas de horno engrasadas y enharinadas. Ponga sobre cada galleta 1/2 guinda e introduzca las latas en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 10 o 12 minutos. Déjelas enfriar antes de despegarlas de la lata.

—SE OBTIENEN 60 UNIDADES—

TEQUEÑOS

INGREDIENTES:

- 2 libras (1 kg) de harina
- 1 cucharada rasa de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 200 g de mantequilla
- 3 huevos
- 500 ml de agua
- 2 libras (1 kg) de queso blando

PREPARACIÓN:

- Ponga en un tazón grande la harina junto con la sal y el polvo de hornear. Agregue la mantequilla y mezcle con un tenedor o con los dedos hasta que tenga una consistencia arenosa.
- Viértala en una superficie de trabajo, haga un hueco en el centro, agregue los huevos y el agua y vaya amasando con cuidado hasta obtener una masa suave. Deje reposar a temperatura ambiente durante 1 hora.
- A continuación, corte el queso en rectángulos de 7 cm de largo por 1 cm de ancho y 1 cm de alto.
- Estire la masa con un rodillo para que quede finita y córtela en tiras de 20 cm de largo por 2 cm de ancho. Coloque el queso en un extremo de la masa y envuelva el queso enrollando la masa. Fríalas en abundante aceite caliente.

—SE OBTIENEN 30 UNIDADES—

Comparte: Ofundi



SANGRIA



1

INGREDIENTES:

- 1 botella de vino tinto
- 1 copa de brandy
- 1 copa de Cointreau
- 2 cucharadas de azúcar
- Rodajas de limón y de naranja
- Limónada o soda al gusto



2



3

PREPARACIÓN:

- Vierta en una jarra grande el vino (1).
- Agréguele el brandy, el Cointreau y el azúcar y revuelva todo bien hasta que el azúcar se disuelva (2).
- Incorpore las rodajas de limón y de naranja y agregue limonada o soda al gusto (3).
- Reserve en el refrigerador hasta el momento de servir y añádale hielo.



Comparte: Ofundi

CHICHA CRIOLLA

INGREDIENTES:

- 1 libra (500 g) de arroz
- 2 latas grandes de leche condensada
- 1 libra (500 g) de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 2 litros de agua

PREPARACIÓN:

- Lave el arroz, póngalo en una cacerola (1) y agregue bastante agua. Cocínelo durante 30 minutos y déjelo reposar hasta el día siguiente.
- Cuando vaya a preparar la chicha, escurra el arroz y licúelo (2).
- A continuación, agregue la leche condensada (3), el azúcar, la vainilla y el agua y licúe todo a velocidad lenta para que se disuelva el azúcar y quede todo bien mezclado.
- Sirvalo con hielo picado.



CARATO DE GUANABANA



1

INGREDIENTES:

1 guanábana madura (750 g aprox.)

750 ml de agua

200 g de azúcar



2



3

PREPARACIÓN:

- Pele la guanábana, elimine las semillas y vierta la pulpa en el vaso de la trituradora. Agregue el agua (1) y triture todo bien.
- Pase el preparado por un colador de alambre (2), apretando los sólidos contra el colador.
- Al líquido resultante, agréguele el azúcar (3) y revuelva hasta que ésta se disuelva.
- Introdúzcalo en el refrigerador y sírvalo muy frío con o sin hielo.



GUARAPO DE PIÑA

INGREDIENTES:

- 1 piña
- 300 g de papelón
- 2 litros de agua

PREPARACIÓN:

- Pele la piña, reserve la pulpa para otra preparación y corte la cáscara en trozos grandes (1).
- Colóquelos en un recipiente de cristal y espolvoree por encima el papelón rallado (2).
- Agregue el agua (3) y deje reposar 2 días hasta que fermente.
- Por último, revuelva todo bien, retire la cáscara de la piña, cuele el líquido obtenido y resérvelo en el refrigerador hasta el momento de servir.

Comparte: Ofundi



ROSA DE NARANJAS



1

INGREDIENTES:

- 250 ml de agua
- 150 g de azúcar
- 3 naranjas
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de maizena
- 250 ml de leche caliente
- 2 hojas de gelatina
- 100 ml de Cointreau
- 200 g de crema de leche batida
- 1 bizcochuelo de 22 cm de diámetro



2



3



4

Comparte: Ofundi

PREPARACIÓN:

- Ponga el agua y 50 g de azúcar en una cacerola y cocine hasta que el azúcar se disuelva. Corte las naranjas en rodajas finas, agréguelas al almibar y cocínelas 10 minutos.
- Forre un molde con lámina de aluminio y coloque las rodajas de naranja cubriendo el fondo y laterales (1).
- Bata las yemas de huevo junto con el azúcar y la maizena. Agrégueles la leche caliente y ponga al fuego. Cocine sin dejar de revolver, hasta que se forme una crema homogénea. Déjela enfriar y viértala en un tazón.
- Remoje la gelatina y disuélvala en el licor. Agréguela a la crema preparada, mezcle bien e incorpore la crema de leche (2).
- Reparta la mitad de la crema sobre las rodajas de naranja (3). Corte el bizcocho por la mitad, en sentido horizontal y coloque una parte sobre la crema (4). Cúbrela con la crema restante y termine con bizcocho, presionando ligeramente con las manos. Introduzca el molde en el refrigerador durante 1 hora.
- Desmolde la rosa sobre una fuente de servir. Decórela al gusto y sirva.



ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

750 ml de leche
Tiritas de cáscara de limón
1 astilla de canela
Sal
6 cucharadas de arroz
75 g de azúcar
Canela en polvo

PREPARACIÓN:

- Vierta la leche en una olla (1) con las cáscaras de limón, la astilla de canela y la sal. Ponga al fuego y cuando rompa a hervir, agregue el arroz (2). Cocine a fuego lento durante 15 o 20 minutos, revolviendo de vez en cuando con una cuchara de madera.
- A continuación, añada el azúcar (3), revuelva y continúe la cocción durante unos minutos más, sin parar de revolver para que el azúcar se disuelva. Retire la canela y las cáscaras de limón y resérvelas.
- Vierta el arroz con leche en tazones individuales, déjelo enfriar e introdúzcalo en el refrigerador.
- Por último, espolvoree la superficie con canela en polvo y decore con las tiritas de cáscara de limón reservadas.



Comparte: Ofundi



CREMA CATALANA



1

INGREDIENTES:

750 ml. de leche

La cáscara de $\frac{1}{2}$ limón

6 huevos

$\frac{1}{2}$ libra (250 g) de azúcar

2 cucharadas de maizena

4 cucharadas de azúcar para caramelizar



2



3

PREPARACIÓN:

- Vierta la leche en una olla grande. Agréguele la cáscara de limón y ponga a hervir.

- Mientras tanto, bata los huevos en un tazón junto con el azúcar. Cuando la mezcla esté espumosa, añada la maizena previamente disuelta en un poquito de leche y continúe batiendo hasta que la mezcla esté homogénea y sin grumos.

- Cuando la leche comience a hervir, retire la cáscara de limón e incorpore el batido de huevos (1), poco a poco, revolviendo constantemente con un batidor para que la mezcla no se pegue al fondo de la olla. Cocine durante 3 o 4 minutos hasta que espese, pero cuidando que no hierva pues las yemas se cuajarían.

- Vierta la crema en cazuelitas individuales y déjela enfriar. Colóquelas en una fuente (2), rodeándolas con cubitos de hielo.

- Espolvórrelas con el azúcar (3) e introduzca la fuente en el horno, con el gratinador encendido, para que se dore la superficie pero la crema no se caliente. Sirvala fría.

Compartes Ofundi



YEMAS DE SAN LEANDRO

INGREDIENTES:

1 libra (500 g) de azúcar

125 ml de agua

12 yemas de huevo

50 g de azúcar pulverizada

PREPARACIÓN:

- Prepare un almibar con el azúcar y el agua (1), dejándolo cocer hasta que esté bastante espeso y adquiera un tono dorado pálido.
- Bata las yemas en un tazón y agréguelas el almibar, en forma de hilo (2), batiendo energicamente para que las yemas no se cuajen. Vierta la mezcla en una fuente y déjela enfriar.
- Tome porciones de la crema de yemas con una cucharilla y vaya formando bolitas, poniéndolas sobre el azúcar pulverizada (3).
- Pase las yemas por el azúcar para que queden bien impregnadas (4) y colóquelas en moldesitos de papel.



Comparte: Ofundi



FLAN



INGREDIENTES:

500 ml de leche

100 g de azúcar

1 tira de cáscara de limón

1 astilla de canela

5 huevos



PARA EL CARAMELO

75 g de azúcar

4 cucharadas de agua



PREPARACIÓN:

- Prepare el caramelo. Ponga el azúcar y el agua en un recipiente a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva y se haga un caramelo. Cuando tome color, retírelo y reparta el caramelo en 5 moldecitos individuales (1). Mueva los moldes para que también se caramelicen las paredes y deje enfriar.

- Mezcle en un recipiente la leche con el azúcar (2). Agregue la cáscara de limón y la canela y caliente al fuego hasta casi el punto de ebullición.

- Bata los huevos (3) y cuando la leche esté caliente, deseché el limón y la canela e incorpórela los huevos batidos. Mezcle todo bien.

- Por último, vierta el preparado en las flaneras preparadas (4) y cocine al baño María durante aproximadamente 30 minutos o hasta que los flanes estén cuajados.

- Déjelos enfriar, desmódelos y decórelos con cáscaras de limón en almíbar.



TORTA PRIMAVERA

INGREDIENTES:

- 1 bizcochuelo de 22 cm de diámetro
- 125 ml de crema de leche
- 300 g de chocolate fondant
- 100 g de mantequilla
- 1/2 de libra (125 g) de azúcar pulverizada
- 1 clara de huevo
- Unas gotas de jugo de limón
- Colorante líquido alimenticio
- 75 g de pasta de almendras

PREPARACIÓN:

- Corte el bizcocho por la mitad, en sentido horizontal y resérvelo.
- Cocine la crema de leche con el chocolate y la mantequilla, hasta que se forme una crema homogénea. Retire del fuego y continúe batiendo para que se enfríe ligeramente.

- Rellene el bizcocho con parte de la crema de chocolate, déle su forma original y cúbralo totalmente con chocolate. Déjelo enfriar para que se solidifique.
- Mientras tanto, prepare la glasa. Bata la clara de huevo con el azúcar y el jugo de limón hasta que esté cremosa. Divídala en partes y coloréela con los colores elegidos.
- Extienda la pasta de almendras con un rodillo y córtela en forma de cesta (1). Coloque la cesta en el centro de la torta.
- Ponga en la manga pastelera con boquilla fina, una parte de la glasa, coloreada de amarillo y bordeee con ella toda la cesta y forme también el asa (2).
- Ponga en la manga la glasa de otros colores y vaya formando las flores (3).
- Finalmente, con la pasta de almendras sobrante, haga una tira y forme un lazo en la parte superior del asa de la cesta.



Comparte: Ofundi



ROSQUILLAS DOBLES



1

INGREDIENTES:

- 1/2 libra (250 g) de harina
- 1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 4 cucharadas de aceite
- Un chorrito de anís
- 1/2 cucharadita de ralladura de limón
- Aceite para freír
- 1 cucharada de azúcar pulverizada



2



3



4

PREPARACIÓN:

- Tamice la harina junto con el polvo de hornear sobre un tazón grande. Agregue el azúcar, los huevos (1), el aceite, el anís y la ralladura de limón y mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y blanda. Forme una bola, tápela con un paño y déjala reposar unos 15 minutos.
- Vaya formando bolitas con la manos, engrasadas con aceite (2).
- Júntelas de 2 en 2 y presione en el centro hasta formar el agujero central de las rosquillas (3).
- Por último, fríasas en abundante aceite caliente, hasta que estén infladas y doradas. Retírelas del aceite con una espumadera y déjelas escurrir sobre papel absorbente. Espolvoréalas con el azúcar pulverizada (4) y colóquelas en una fuente de servir.

Compartes: Ofundi



CREPES CON CREMA

INGREDIENTES:

- 1/2 libra (250 g) de harina
- 1 cucharadita de azúcar
- Una pizca de sal
- 3 huevos
- 50 g de mantequilla derretida
- 500 ml de leche
- 1 libra (500 g) de crema pastelera (ver receta en pág. 8)

PREPARACIÓN:

- Ponga en un tazón grande la harina tamizada junto con el azúcar y la sal. Haga un hueco en el centro y ponga en él los huevos, la mantequilla derretida y un poquito de leche. Mezcle todo bien y agregue, poco a poco, la leche revolviendo todo bien hasta formar una crema ligeramente espesa y sin grumos. Deje reposar en el refrigerador durante 1 hora.
- Mientras tanto, prepare la crema pastelera siguiendo las instrucciones de la página 8.
- Seguidamente, engrase una sartén antiadherente con mantequilla. Vierta en ella una cucharada de la pasta refrigerada y forme una crepe. Cuando esté dorada, dóblela por el otro lado (1) y dóblela por el otro lado.
- Forme todas las crepes, colocándolas en un plato, una encima de otra, hasta terminar con la pasta.
- Ponga una cucharada de crema pastelera sobre el centro de cada crepe (2) y dóblela en cuatro. Vaya colocándolas en una sartén amplia.
- Por último, espolvoréelas con azúcar pulverizada y caliéntelas bien (3), antes de servir.



Comparte: Ofundi



HUEVOS A LA NIEVE



INGREDIENTES:

- 4 huevos separadas las claras de las yemas
- $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de azúcar
- 750 ml de leche
- 1 astilla de vainilla



PARA EL CARAMELO

- $\frac{1}{2}$ de libra (125 g) de azúcar
- 2 cucharadas de agua

PREPARACIÓN:

- Bata las claras hasta que estén a punto de nieve (1). Añádale, poco a poco, un tercio del azúcar batiendo bien hasta que la mezcla esté espesa y brillante.
- Vierta la leche con otro tercio de azúcar y la vainilla en una cazuela grande y póngala a hervir.



• Con ayuda de 2 cucharas soperas, moldee el merengue y vaya sumergiéndolo, por tandas, en la leche hirviendo (2). Escalfe cada tanda 5 minutos o hasta que estén duros al tacto, dándoles la vuelta una vez con mucho cuidado. Extraígalos con una espumadera y resérvelos. Cuele la leche.

• Bata las yemas con el azúcar restante hasta que espesen. Añádale, sin dejar de revolver a la leche (3). Retire la vainilla, ponga la cazuela al fuego y cocine a fuego lento, sin dejar de revolver, hasta que espese pero sin dejar que hierva. Viértala en una fuente llana y déjela enfriar.

• Cuando la crema esté bien fría, disponga encima los merengues escalfados. Disuelva el azúcar en el agua y deje hervir hasta que el caramelo tome un color dorado.

• Por último, vierta el caramelo sobre los merengues y la crema y síralos.

Compartir: Ofundi



TARTELETAS DE LIMÓN CON ARÁNDANOS

INGREDIENTES:

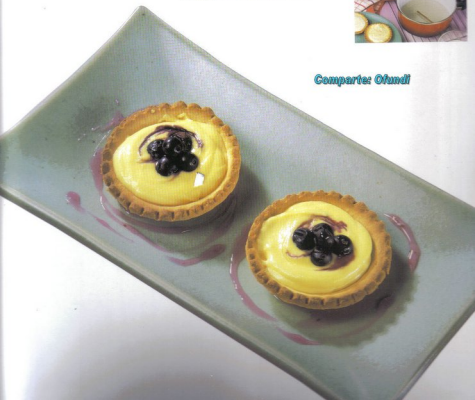
- 8 tartaletas de masa quebrada (ver receta en pág. 10)
- 1 cucharada de preparado de natillas
- 1 cucharada de azúcar
- 60 ml de jugo de limón
- 185 ml de crema de leche
- 90 g de yogur cremoso natural sin azúcar
- 1/2 libra (250 g) de azúcar extrafino
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 150 ml de agua
- 125 g de arándanos
- 1 astilla de canela

PREPARACIÓN:

- Mezcle en una cacerola el preparado de natillas, la cucharada de azúcar, el jugo de limón y la crema de leche (1). Ponga al fuego y cocine lentamente, revolviendo, hasta que la crema espese. Retírela del fuego y déjela enfriar ligeramente.
- Añádale el yogur, mezcle todo bien y repárala entre las tartaletas (2). Resérvelas en el refrigerador.
- Mezcle el azúcar con el jugo de limón y el agua y cocine, revolviendo para que no se pegue, hasta que se haya disuelto el azúcar. Agréguele los arándanos (3) y la canela y cocine a fuego lento durante 5 minutos. Retire del fuego y deje enfriar.
- Por último, ponga los arándanos con su jugo sobre las tartaletas reservadas y sívalas.



Comparte: Ofundi



CHURROS



1

INGREDIENTES:

300 g de harina

500 ml de agua

Una pizca de sal

2 huevos

Aceite para freír



2



3



4

PREPARACIÓN:

- Tamice la harina sobre un tazón. Ponga el agua y la sal en una cacerola al fuego y, cuando rompa a hervir, aparte del fuego y vierta la harina, de golpe, (1) y revuelva enérgicamente con una cuchara de madera hasta obtener una masa homogénea.
- Agregue los huevos (2) y revuelva sin parar para que queden bien integrados.
- Ponga la masa en una churrera (3) o manga pastelera.
- Por último, caliente abundante aceite en una sartén y vaya friendo los churros (4), dándoles la forma que desee. Déjelos escurrir sobre papel absorbente y sirvalos calientes.

Comparte: Ofundi



MOLDE DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES:

- 1 1/4 litros de leche
- 1 libra (250 g) de azúcar
- 1 astilla de canela
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 2 cucharadas de maizena
- 10 g de gelatina sin sabor
- 100 g de nueces picadas

PREPARACIÓN:

- Ponga en una cacerola pequeña 125 ml de leche y el azúcar y cocine sin dejar de revolver hasta que adquiera un color dorado (1). Retire del fuego.
- Vierta la leche restante, reservando un vaso, en una cacerola grande, junto con la canela

la y el bicarbonato. Ponga el fuego y cuando comience a hervir, incorpórela el preparado de leche con azúcar (2).

- Revuelva bien y añádale la maizena disuelta en la leche reservada. Deje cocer a fuego lento durante 1 hora aproximadamente, revolviendo continuamente con una cuchara de madera para que no se queme, hasta que el preparado tenga la consistencia de una crema espesa (3). Retírela del fuego.

- Por último, añada la gelatina previamente disuelta en 2 cucharadas de agua fría. Mézclela bien con la crema y vierta el preparado en un molde metálico humedecido con agua fría. Déjelo reposar en el refrigerador durante unas cuantas horas hasta que el dulce esté bien cuajado. Desmóldelo y sírvalo rodeado de nueces picadas.



Comparte: Ofundi



ROLLITOS DE MANZANA



1

INGREDIENTES:

PARA LA PASTA

50 g de harina

½ cucharadita de sal

1 huevo

125 ml de leche

Mantequilla para freír



2

PARA EL RELLENO

125 g de puré de manzana

2 cucharaditas de canela

25 g de pasas de Corinto

1 cucharada de azúcar pulverizada



3

PREPARACIÓN:

- Tamice la harina junto con la sal. Haga un hueco en el centro y vierta en él el huevo. Agregue poco a poco la leche y bata hasta obtener una pasta homogénea (1).
- Derrita un pegotito de mantequilla en una sartén antiadherente y vierta en ella una cucharada o dos de pasta hasta cubrir la base de la sartén. Cuando esté cuajada la tortita, déle la vuelta y dórela por el otro lado. Repita la operación (2) hasta terminar con la pasta.
- Mezcle el puré de manzana con 1 cucharadita de canela y las pasas. Ponga parte de la mezcla sobre las tortitas (3) y enróllelas sobre sí mismas.
- Por último, espolvoree los rollitos con la canela reservada y el azúcar y sirvalos. Puede acompañarlos con crema de leche.



ZUPPA INGLESA

INGREDIENTES:

- 500 ml de leche
- 1 astilla de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 1/2 de libra (125 g) de azúcar pulverizada
- 2 cucharadas de harina
- 300 g de bizcochos
- 80 ml de ron
- 1 cucharada de agua
- 2 cucharadas de chocolate rallado
- 50 g de almendras fileteadas y tostadas

PREPARACIÓN:

- Caliente la leche con la vainilla a fuego lento. Mientras tanto, bata las yemas, el azúcar y la harina en un tazón hasta que la mezcla espese y blanquee.
- Deseche la vainilla e incorpore la leche a la mezcla de huevos. Viértala en una olla y cocine a fuego lento hasta que la crema espese (1).
- Engrase un molde alto con mantequilla y forre el molde con un tercio de los bizcochos. Mezcle el ron con el agua y barnice los bizcochos con el ron (2).
- A continuación, cubra los bizcochos con un tercio de la crema preparada (3) y repita la operación, acabando con crema. Tape el molde y refrigere durante 3 horas.
- Al momento de servir, agregue el chocolate rallado y las almendras.



Comparte: Ofundi



TURRÓN DE GUIRLACHE



1

INGREDIENTES:

$\frac{1}{2}$ libra (250 g) de almendras peladas

20 g de manteca de cerdo

1 libra (500 g) de azúcar

Aceite



2



3

PREPARACIÓN:

- Ponga una cacerola al fuego con agua, agregue las almendras y escálde las unos minutos (1). Retírelas del agua, cuélelas e introdúzcalas en el horno durante unos minutos para que se tuesten.

- Mientras tanto, vierta la manteca en una cacerola y póngala a fuego lento. Agregue el azúcar y remueva de vez en cuando con una cuchara de madera hasta que se forme un almibar.

- Incorpore las almendras (2), enteras o picadas y cocínelas unos minutos, revolviendo para que tomen color.

- Vierta el guirlache sobre un mármol (3), engrasado con aceite para evitar que el guirlache se pegue. Extiéndalo con un rodillo dejándolo del grosor deseado y déjelo enfriar ligeramente. Antes de que endurezca, córtelo en tiras y cuando esté totalmente endurecido, despeguelo del mármol con una espátula.

Comparte: Ofundi



QUESILLO DE CAFÉ

INGREDIENTES:

- 200 g de azúcar
- 6 cucharadas de agua
- 1 litro de leche
- 10 cucharadas de café instantáneo
- 300 g de azúcar
- Una pizca de sal
- 12 huevos

PREPARACIÓN:

- Prepare un caramelo con el azúcar y el agua y caramelicé 12 moldesitos individuales. Déjelos enfriar.
- Caliente la leche en una cacerola al fuego, sin que llegue a hervir. Retírela del fuego y agregue el café, el azúcar y la sal. Mezcle todo bien con un batidor de varillas (1).
- Bata los huevos y agréguelos a la mezcla anterior (2), revolviendo todo bien.
- Reparta la mezcla en moldesitos individuales (3), tápelos con hoja de aluminio y cocínelos al baño María en el horno, precalentado a 205 °C (400 °F), durante 25 o 30 minutos o hasta que al introducir una aguja en el centro de un quesillo, ésta salga limpia.
- Por último, déjelos enfriar en el refrigerador durante 2 o 3 horas, antes de desmoldarlos.



Comparte: Ofundi



FLAN AFTER EIGHT



1

INGREDIENTES:

- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 100 g de harina
- 1 litro de leche caliente
- 75 ml de licor o jarabe de menta
- La cáscara de 1 limón
- Salsa de chocolate (ver receta en pág. 8)



2



3

PREPARACIÓN:

- Ponga en una cacerola al fuego la mantequilla y el azúcar, y revuelva hasta que ambas se disuelvan. Agregue la harina (1) sin dejar de revolver para que no se formen grumos y diluya con un poco de leche (2).
- Incorpore el licor o jarabe de menta (3) y, cuando todo esté bien mezclado, agregue la leche restante y la cáscara de limón. Cocine a fuego lento hasta que comience a hervir y espese y retírela del fuego.
- Deseche la cáscara de limón y vierta el preparado en 6 flaneras individuales. Deje que se enfrien e introdúzcalas en el refrigerador durante 3 horas.
- Por último, sumerja las flaneras en agua caliente para que los flanes se desprendan y desmódelos. Sirvalos con salsa de chocolate.

Comparte: Ofundi



PIE DE LIMÓN

INGREDIENTES:

Masa quebrada para un pie (ver receta en pág. 10)

4 limones verdes pequeños

8 cucharadas de azúcar

1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de maizena

3 huevos separadas las claras de las yemas

6 cucharadas de mantequilla

$\frac{1}{2}$ libra (250 g) de azúcar pulverizada

PREPARACIÓN:

• Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la página 10. Extiéndala con un rodillo hasta que tenga un espesor de medio centímetro y forre con ella un molde redondo, engrasado con mantequilla (1).

• Pinche todo el fondo del pie e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 20 minutos.

• Mientras tanto, pele un limón y ponga la cáscara sin nada de piel blanca, en un recipiente con las 8 cucharadas de azúcar y medio vaso de agua (2). Cocine hasta que se forme un almibar.

• A continuación, exprima los limones y disuelva la maizena en el jugo. Agréguelo al almibar preparado retirando la cáscara de limón y revuelva.

• Incorpore las yemas de huevo, una a una (3), batiendo con vigor. Retire del fuego e incorpore la mantequilla sin dejar de batir. Ponga el recipiente al fuego y sin dejar de revolver, cocine hasta que la mezcla espese.

• Rellene la masa horneada con la crema de limón (4) y déjela enfriar completamente.

• Por último, bata las claras de huevo a punto de nieve. Agrégueles el azúcar sin dejar de batir y decore la superficie del pie con el merengue. Introdúzca en el horno con el gratinador encendido para que se dore ligeramente y espolvoree la superficie con ralladura de limón.



Comparte: Ofundi



TARTA DE MANZANA



1

INGREDIENTES:

- 2 manzanas
- $\frac{1}{4}$ de libra (375 g) de harina de trigo
- 150 g de mantequilla ablandada
- 500 ml de leche
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de maizena
- 2 cucharadas de mermelada de albaricoque



2



3



4

Compartir: Ofundi

PREPARACIÓN:

- Ponga la harina en un tazón, añada la mantequilla ablandada pero fría (1) y amase hasta formar una masa homogénea.
- Extienda la masa con el rodillo y forre con ella un molde desmontable de 22 cm de diámetro (2), previamente engrasado con mantequilla.
- Pinche toda la superficie de la masa con un tenedor e introduzca el molde en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 10 o 15 minutos hasta que la masa esté dorada.
- Mientras tanto, bata la leche junto con el huevo, la yema de huevo y la mitad del azúcar. Ponga la mezcla en un recipiente al fuego y cuando rompa a hervir, agréguele la maizena disuelta en un poquito de leche fría. Cocine sin dejar de revolver hasta que la crema espese.
- A continuación, retire la masa del horno y rellene el molde con la crema preparada (3).
- Pele las manzanas, córtelas en gajos y decore toda la superficie de la tart (4). Espolvoree-la con el azúcar restante y barnice toda la superficie con la mermelada rebajada con un poco de agua.
- Por último, introdúzcala de nuevo en el horno a la misma temperatura y con el gratinador encendido, durante 20 o 30 minutos o hasta que la superficie esté bien dorada. Déjela enfriar antes de desmoldar.



TORTA DE CAFÉ Y ALMENDRAS

INGREDIENTES:

- 50 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 4 huevos
- 100 g de harina
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 50 g de almendras molidas
- Unas gotas de esencia de almendras
- 2 cucharadas de café tinto, bien fuerte

PARA EL GLASEADO

- 3 claras de huevo
- 1 libra (500 g) de azúcar
- 50 g de almendras fileteadas, tostadas

PREPARACIÓN:

- Vierta en un tazón la mantequilla y el azúcar y bata enérgicamente. Agregue los huevos (1) sin dejar de batir hasta que la preparación esté esponjosa. Incorpore los restantes ingredientes del bizcocho, batiendo hasta que se forme una mezcla homogénea.
- A continuación, viértala en un molde engrasado (2) e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 20 minutos. Compruebe que está bien cocido, desmóldelo y déjelo enfriar sobre una rejilla.
- Mientras tanto, bata las claras a punto de nieve junto con el azúcar.
- Por último, cubra todo el bizcocho con el merengue preparado con ayuda de una espátula (3), y espolvoree la superficie y el contorno con las almendras. Decore al gusto.



Compartir: Ofundi



ENROLLADO DE CREMA



INGREDIENTES:

- 5 huevos
- 175 g de azúcar
- 50 g de harina
- 4 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de ron
- 2 cucharadas de azúcar pulverizada
- 1 libra (500 g) de crema pastelera (ver receta en pág. 8)

PREPARACIÓN:

- Bata los huevos en un tazón grande y cuando estén espumosos, agregue la mitad del azúcar y continúe batiendo hasta que la mezcla doble su volumen. Incorpore la harina tamizada todo con movimientos envolventes.

- Forre una lata de horno con papel vegetal engrasado con mantequilla y vierta la mezcla, extendiéndola de manera uniforme.
- Introduzca la lata en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 8 o 10 minutos hasta que el bizcocho esté cocido. Déjelo enfriar.
- Mientras tanto, prepare la crema pastelera siguiendo las instrucciones de la página 8 y prepare un almibar con el azúcar restante, el agua y el ron.
- Cuando el bizcocho esté frío, báñelo con el almibar preparado y extienda por toda la superficie la crema pastelera (1).
- Con ayuda del papel vegetal, enrolle el bizcocho sobre sí mismo (2) y déjelo enfriar totalmente.
- Por último, espolvoree toda la superficie del bizcocho con el azúcar pulverizada y córtelo en rodajas (3). Colóquelas en una fuente de servir y decore al gusto.

Comparte: Ofundi



TORTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 3 huevos
- 100 g de harina de trigo
- 50 g de chocolate en polvo
- 50 g de almendras molidas
- 1 cucharadita de polvo de hornear

PARA LA COBERTURA:

- 200 g de chocolate para fundir
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de crema de leche

PREPARACIÓN:

- Bata la mantequilla con el azúcar hasta que esté muy cremosa. Sin dejar de batir, agregue los huevos, de uno en uno (1).
- Incorpore la harina (2), el chocolate, las almendras y el polvo de hornear.
- Engrase un molde desmontable de 20 cm de diámetro con mantequilla (3), vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 35 o 40 minutos. Retire del horno, desmóldelo y deje enfriar sobre una rejilla.
- Mientras tanto prepare la cobertura: derrita el chocolate en un cazo al fuego junto con la mantequilla. Retire del fuego y, sin dejar de batir, incorpore la crema de leche líquida hasta obtener una crema homogénea. Por último, cubra la torta con la crema de chocolate preparada (4) y déjela enfriar hasta que se forme una costra. Décorrela al gusto y sirva.



Comparte: Ofundi



TORTA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS



1

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 180 g de azúcar
- 60 g de mantequilla derretida
- 130 g de harina
- 3 cucharadas de cacao amargo
- 1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 50 g de almendras molidas
- 150 ml de crema de leche
- 1/2 de libra (125 g) de chocolate fondant
- 50 g de almendras tostadas
- 50 g de pasta de almendras coloreada
- Hojitas de chocolate



2



3

PREPARACIÓN:

- Prepare el bizcocho. Bata los huevos con el azúcar hasta que la mezcla esté espumosa. Añada la mantequilla derretida sin dejar de ba-

tir, incorpore la harina tamizada con el cacao y el polvo de hornear y por último, las almendras molidas. Bata hasta que la mezcla esté homogénea, viértala en un molde engrasado y enharinado e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 30 minutos o hasta que al pinchar el centro con una aguja, ésta salga limpia. Retírelo del horno, desmolde la torta y déjela enfriar sobre una rejilla.

- Mientras tanto, ponga la crema de leche en una cacerola, añada el chocolate troceado y cocine revolviendo, hasta que la mezcla esté homogénea. Viértala sobre la torta (1), extiéndala con una espátula y déjela solidificar.

- Forme pequeños discos con la pasta de almendras previamente coloreada y coloque uno en el centro de la torta. Rodéelo con almendras (2).

- Continúe la decoración y termine poniendo almendras sobre los discos de la pasta de almendras (3). Sirva fría.

Comparte: Ofundi



ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES:

- 2 libras (1 kg) de harina
- 70 g de levadura para pan
- 375 ml de leche
- 3 huevos
- 2 cucharadas de agua de azahar
- 1 libra (250 g) de azúcar
- 100 g de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de ralladura de naranja
- 2 cucharadas de ralladura de limón
- 100 g de almendras molidas
- 1 yema de huevo
- Frutas escarchadas
- 1 libra (250 g) de crema de leche batida (opcional)

PREPARACIÓN:

- Poniga la harina en un tazón grande. Agregue la levadura previamente disuelta en la leche templada (1) y trabaje hasta formar una masa.
- Agregue los huevos, el agua de azahar, el azúcar, la mantequilla derretida, las ralladuras de naranja y limón y las almendras molidas. Trabaje la masa (2) hasta que esté homogénea. Tápelala y déjela reposar 1 hora en un lugar templado.
- A continuación, forme una bola grande, aplástela, hágale un agujero en el centro (3) y déle la forma de roscón. Deje reposar de nuevo para que vuelva a subir.
- Bata la yema de huevo con una cucharada de agua fría y pincele el roscón. Introduzca por un lateral la sorpresa y cierre bien la masa.
- Por último, decore la superficie con las frutas escarchadas (4) e introduzca el roscón en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 35 o 40 minutos, hasta que esté cocido y la superficie dorada. Déjelo enfriar y si lo desea, córtelo por la mitad en sentido horizontal y rellénelo con crema de leche batida.



Compartir: Ofundi



PASTEL DE QUESO CON CAFÉ Y LICOR



1

INGREDIENTES:

- 150 g de galletas de jengibre, trituradas
- 80 g de avellanas molidas
- 100 g de mantequilla derretida
- 1 huevo
- 400 g de requesón desmenuzado
- 4 cucharadas de azúcar
- 3 huevos
- 2 cucharadas colmadas de harina
- 125 ml de crema de leche
- 5 cucharadas de Tia Maria o whisky

2



3

PARA LA COBERTURA

- $\frac{1}{4}$ de libra (375 g) de azúcar
- 180 ml de agua
- 1 cucharadita de café soluble
- 100 g de avellanas enteras, tostadas
- 300 ml de crema de leche



PREPARACIÓN:

- Mezcle en un tazón las galletas, las avellanas, la mantequilla y el huevo (1).
- Engrase un molde desmontable y cubra la base con la mitad del preparado anterior, presionando con los dedos o con la base de un vaso (2). Cubra las paredes del molde con el resto del preparado, presionando bien y refrigere 20 minutos.
- Bata el requesón con el azúcar en la batidora hasta que quede un preparado fino y homogéneo. Agregue los huevos, de uno en uno (3), batiendo e incorpore la harina, la crema de leche y el licor. Vierta el preparado en el molde e introduzca en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 50 minutos o hasta que cuaje. Deje reposar y refrigere varias horas.
- Prepare la cobertura: cocine el azúcar con el agua durante 10 minutos hasta formar un caramelo. Retírelo del fuego y mézclelo con el café. Caramelice las avellanas, una a una, dejándolas reposar en una bandeja engrasada hasta que se solidifiquen.
- Por último, monte la crema de leche. Desmolde el pastel, cúbralo con la crema batida y las avellanas caramelizadas y sívallo.

Comparte: Ofundi



TORTA DE MELOCOTONES

INGREDIENTES:

- 1 bizcochuelo de 22 cm de diámetro
- $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de mermelada de melocotón
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 lata grande de mitades de melocotón en almíbar
- 7 fresas
- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar pulverizada
- 3 cucharaditas de agua

PREPARACIÓN:

- Pase la mermelada por un tamiz para que quede muy fina y sin grumos y añádale el azúcar (1).
- Corte el bizcocho por la mitad, en sentido horizontal, y extienda sobre una de las mitades una capa de la mermelada preparada (2). Cúbrela con la otra mitad y extienda la mermelada restante por encima y por los lados.
- Escorra bien los melocotones de la lata y ponga 6 mitades boca arriba sobre la superficie del bizcocho y 3 boca abajo en el centro.
- Sobre cada mitad boca arriba, coloque una fresa (3), y la restante póngala en el centro.
- Bata la mantequilla con el azúcar y el agua, vierta esta crema en la manga pastelera y decore la torta por encima (4) y todo alrededor.



Comparte: Ofundi



SOUFFLÉ DE LIMÓN



1

INGREDIENTES:

60 g de mantequilla

185 g de azúcar pulverizada

3 huevos separadas las yemas de las claras

1 cucharadita de ralladura de limón

40 g de harina

60 ml de jugo de limón

185 ml de leche

Azúcar pulverizada para decorar



2



3



4

PREPARACIÓN:

- Ponga en un cuenco la mantequilla, el azúcar, las yemas de huevo y la ralladura de limón y bata con la batidora eléctrica hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa (1).
- Añada la harina, tamizándola (2) y mezcle con una cuchara de madera. Incorpore el jugo de limón y la leche y bata todo bien.
- Bata las claras a punto de nieve fuerte e incorpórelas a la mezcla anterior (3), con movimientos envolventes.
- Vierta la mezcla en un molde alto de 1 litro de capacidad, engrasado con aceite y colóquelo en la bandeja del horno. Vierta en la bandeja agua hirviendo hasta cubrir un tercio del molde e introduzca en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), cocinándolo al baño María durante 40 minutos.
- Por último, retire del horno, espolvoréelo con el azúcar pulverizada (4) y sírvalo con una salsa de frutas rojas o al gusto.

Comparte: Ofundi



TORTA CAMPESINA

INGREDIENTES:

- 1 1/2 litros de leche
- 2 cucharaditas de cuajo líquido
- 1/2 libra (250 g) de azúcar
- 1 cucharada de agua
- 4 huevos
- 200 g de harina
- La ralladura de 1 limón
- El jugo de 1/2 limón
- 2 cucharadas de miel

PREPARACIÓN:

- Ponga la leche en una cacerola al fuego y cuando esté templada, agregue el cuajo (1). Retire del fuego y deje reposar durante 1 o 2 horas para que se separe el suero. Viértala en un tamiz y déjela escurrir.
- Haga un caramelo con 50 g de azúcar y el agua y caramelicé el fondo de un molde rectangular. Déjelo enfriar.
- Bata los huevos junto con el azúcar hasta que la mezcla esté blanquecina y espumosa. Agregue la harina (2) y trabaje ligeramente. Incorpore la ralladura y el jugo de limón y por último la cuajada (3), reservando una quinta parte.
- Trabaje la mezcla hasta que esté homogénea y viértala en el molde caramelizado (4). Introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 30 minutos o hasta que esté cuajado. Deje enfriar.
- Por último, desmolde la torta sobre una fuente de servir. Mezcle la cuajada reservada con la miel y decore la superficie con este preparado.



Comparte: Ofundi



PETIT FOURS



1

INGREDIENTES:

1 bizcochuelo rectangular (ver receta en pág. 11)

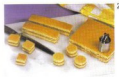
$\frac{1}{2}$ libra (250 g) de mermelada de albaricoque o al gusto

El jugo de 1 limón

$\frac{1}{2}$ libra (250 g) de azúcar pulverizada

1 clara de huevo

Frutas confitadas



2

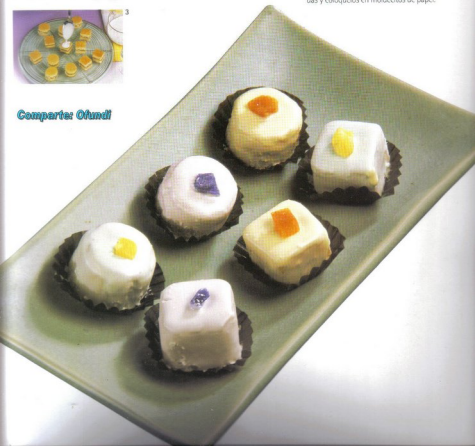


3

PREPARACIÓN:

- Corte el bizcocho por la mitad, en sentido horizontal y reserve.
- Caliente la mermelada con el jugo de limón y ciénjala para que quede más homogénea.
- Unte la mermelada (1) sobre una de las mitades de bizcocho y cúbrala con la otra mitad.
- Con un corta pastas o con un cuchillo, vaya formando pastelitos (2) y resérvelos.
- Bata el azúcar cernida con la clara de huevo hasta que tenga una consistencia de glasa y con ayuda de una cucharita, cubra los pastelitos (3). Deje solidificar la glasa.
- Por último, decórelos con las frutas confitadas y colóquelos en moldeitos de papel.

Comparte: Ofundi



INGREDIENTES:

- 1 litro de agua
- ½ limón
- 1 rama de hierbabuena
- 2 peras peladas
- 1 cucharada de uvas pasas
- 1 cucharada de miel
- 1 plancha de hojaldre descongelado
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de leche
- 2 cucharadas de yogur
- Unas gotas de kirsch
- 2 cucharadas de mermelada roja
- 1 cucharada de jugo de limón

PREPARACIÓN:

• Ponga una cacerola al fuego con el agua, el limón y la hierbabuena y cuando rompa el agua a hervir, agregue las peras peladas (1) y cocínelas durante 3 minutos. Mientras tanto, mezcle las pasas con la miel y reserve.

• A continuación, estire la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada. Corte las peras por la mitad, quiteles las semillas y el corazón y rellene el hueco con las pasas con miel. Coloque las peras boca abajo sobre el hojaldre y recórtelo (2), dejando un sobrante alrededor de 1 cm y formando el rabo de una pera y unas hojitas en la parte superior.

• Seguidamente, bata la yema con la leche (3) y barnice el hojaldre con la mezcla. Coloque el hojaldre sobre una lata e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 10 minutos o hasta que esté bien dorado.

• Por último, coloque las peras en platos individuales. Mezcle el yogur con el licor, la mermelada y el jugo de limón, decore con esta mezcla los platos y sirva las peras calientes o frías.



Compartes: Ofundi



FRUTAS TROPICALES GRATINADAS CON SABAYÓN



INGREDIENTES:

1 libra (500 g) de frutas tropicales surtidas
300 ml de sabayón (ver receta en pág. 9)
50 g de azúcar pulverizada

PREPARACIÓN:

- Pele las frutas escogidas, vertiendo los trocitos en un colador sobre un tazón, para recoger el jugo (1).
- Reparta las frutas en recipientes individuales (2), refractarios.
- Bñelas con el sabayón, recién preparado (3), espolvoréelas con el azúcar e introduzca los recipientes en el horno, con el gratinador encendido, hasta que se doren. Sirva este postre caliente.

Comparte: Ofundi



PROFITEROLES

INGREDIENTES:

- 150 g de mantequilla
- 185 ml de agua
- 100 g de harina tamizada
- 3 huevos ligeramente batidos
- 1 libra (500 g) de crema pastelera (ver receta en pág. 8)
- 100 g de chocolate negro
- 1 cucharada de aceite vegetal

PREPARACIÓN:

- Ponga la mantequilla en una cacerola junto con el agua y caliente, revolviendo, hasta que comience a hervir. Retírela del fuego y añada de golpe la harina, batiendo enérgicamente (1). Ponga de nuevo al fuego y continúe batiendo hasta que la mezcla ligue y se despegue de la cacerola.

• Pase la masa a un tazón y continúe batiendo para que se enfríe. Agregue, poco a poco, los huevos, sin dejar de batir hasta obtener una masa brillante y compacta (2).

• Sobre una o dos latas engrasadas, vaya formando montoncitos, separados entre sí (3). Rocíe las latas con agua para que se forme vapor durante la cocción, e introdúzcalas en el horno, precalentado a 200 °C (390 °F), durante 20 o 25 minutos, hasta que los profiteroles se doren y suenen a hueco. Retírelos del horno y haga un agujero en la base de cada pastelillo. Introdúzcalos de nuevo en el horno durante 5 minutos para que se sequen y déjelos enfriar sobre una rejilla.

• Rellene los profiteroles por el agujero de la base con la crema pastelera (4).

• Por último, funda el chocolate con el aceite a fuego lento, revolviendo hasta que la mezcla esté homogénea y brillante y cubra la superficie de los profiteroles con el chocolate.



Comparte: Ofundi



SAVARÍN DE PIÑA



1

INGREDIENTES:

170 g de jugo de piña, sin azúcar

7 g de levadura seca

2 cucharadas de azúcar

1/2 libra (250 g) de harina

Una pizca de sal

3 huevos

90 g de mantequilla ablandada

ALMIBAR DE RON

375 ml de jugo de piña sin azúcar

Un trocito de cáscara de limón

190 g de azúcar

125 ml de ron

PREPARACIÓN:

- Ponga el jugo de piña en un tazón, agréguele la levadura y el azúcar y revuelva para que se disuelvan (1). Deje reposar 5 minutos o hasta que esté espumoso.



2



3



4

- Agregue la harina tamizada con la sal (2) mezcle y añada los huevos, batiendo todo durante 5 minutos. Tape y deje reposar en un lugar templado durante 45 minutos o hasta que suba y se formen burbujas sobre la superficie. Presione la masa para que salga el aire y trabájela con la mano durante un par de minutos.

- Viértala en un molde de corona grande, engrasado, o en dos moldes medianos. Cúbrala con hoja plástica y deje reposar 10 minutos.

- A continuación, introduzca en el horno, precalentado a 190 °C (375 °F), durante 25 minutos o hasta que la masa esté cocida y dorada.

- Mientras tanto, ponga en una cacerola los ingredientes del almíbar, excepto el ron y cocine durante 10 o 15 minutos hasta que espese ligeramente (3). Retire la cáscara de limón y agregue el ron.

- Desmolde el savarín, pírchelo con un palillo por toda la superficie y rocíelo con el almíbar (4) varias veces hasta que lo absorba por completo.

- Décorelo con piña o al gusto.

Comparte: Ofundi



PUDIN DE PAN Y MANTEQUILLA

INGREDIENTES:

- 60 g de pasas
- 2 cucharadas de brandy o ron
- 4 rebanadas de pan blanco de caja
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar pulverizada
- 750 ml de leche
- 80 ml de crema de leche
- Unas gotas de esencia de vainilla
- Una pizca de canela en polvo
- 1 cucharada de azúcar

PREPARACIÓN:

- Ponga las pasas en remojo con el brandy durante 30 minutos.
- Mientras tanto, corte las rebanadas por la mitad formando triángulos y úntelas con la mantequilla (1). Colóquelas en una fuente refractaria.
- Bata los huevos con el azúcar (2). Añada la leche, la crema de leche, la vainilla y la canela y mezcle todo bien. Escorra las pasas y agregue el líquido a la mezcla.
- Reparta las pasas sobre el pan preparado y vierta la crema preparada por encima (3). Cubra todo con plástico transparente y refrigere durante 1 hora.
- Por último, retire el pudín del refrigerador, espolvorelo con el azúcar e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 35 o 40 minutos o hasta que la crema cuaje y la superficie se dore.



Comparte: Ofundi



SUSPIROS



1

INGREDIENTES:

- 4 claras de huevo
- 1 libra (500 g) de azúcar pulverizada
- 2 cucharadas de jugo de limón



2



3

PREPARACIÓN:

- Bata las claras a punto de nieve (1). Agregue, poco a poco, el azúcar, sin dejar de batir y cuando estén bien montadas, incorpore el jugo de limón.
- Engrase una lata de horno. Vierta la preparación en la manga pastelera (2) con boquilla. También se puede utilizar una cucharita.
- Vaya formando montoncitos sobre la lata engrasada (3), separados entre sí, e introduzca la lata en el horno, precalentado a 100 °C (205 °F), durante 1 hora, para que los merengues se sequen. Si comienzan a dorarse antes de secarse, abra la puerta del horno y déjelos hasta que se sequen.



TORTA DE PLÁTANOS Y ARÁNDANOS

INGREDIENTES:

- ¾ de libra (125 g) de harina de trigo
- 60 g de harina con levadura
- 1 cucharadita de jengibre
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 4 cucharadas colmadas de mantequilla
- 100 g de azúcar morena
- 125 ml de suero de leche
- ¾ libra (250 g) de arándanos
- 2 plátanos
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1 cucharada de papelón rallado

PREPARACIÓN:

- Tamice las dos harinas sobre un tazón, añada el jengibre y la canela, mezcle e incorpore la mantequilla y el azúcar morena. Amase todo con los dedos hasta que parezca miga de pan desmenuzada e incorpore el suero de leche (1), trabajando todo hasta formar una masa suave.
- Extienda la masa sobre una superficie enharinada formando un disco y póngalo sobre una lata de horno, engrasada con aceite. Doble los extremos para formar un reborde y evitar que se salgan las frutas (2).
- Reparta los arándanos por toda la base del disco (3). Trocee los plátanos y rocíelos con el jugo de limón. Coloque los plátanos sobre los arándanos y espolvoree todo con el papelón rallado.
- Por último, introduzca la lata en el horno, precalentado a 190 °C (375 °F), durante 25 minutos o hasta que la masa esté bien dorada.



Comparte: Ofundi



TORTA SACHER



INGREDIENTES:

- 150 g de chocolate para fundir
- 120 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 4 huevos separadas las claras de las yemas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 60 g de harina cernida
- 120 g de almendras molidas
- 200 g de mermelada de albaricoque

PARA LA COBERTURA

- 200 g de chocolate negro para fundir
- 30 g de mantequilla



PREPARACIÓN:

- Ponga el chocolate con la mantequilla en una cacerola y fundalo. Bata las yemas de huevo con dos tercios del azúcar, hasta que estén espumosas y agréguelas el chocolate fundido (1) junto con la esencia de vainilla.
- Bata las claras a punto de nieve junto con el azúcar restante y añádalas al preparado anterior (2), mezclándolas.
- Incorpore la harina y las almendras (3), mezcle todo bien y vierta en un molde engrasado. Introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C (350 °F), durante 40 minutos. Desmóldelo y déjelo enfriar sobre una rejilla.
- Mientras tanto, caliente la mermelada con 2 cucharadas de agua y pásela por un colador, apretando contra el mismo para que quede homogénea.
- Cuando la torta esté fría, divídala en tres discos en sentido horizontal. Unte cada disco con mermelada (4) y dèle su forma original.
- Por último, funda el chocolate con la mantequilla, deje reposar unos minutos y bañe la torta con la mezcla. Deje solidificar y sirva con crema de leche batida.

Comparte: Ofundi



MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

150 g de chocolate rallado

4 yemas de huevo

60 g de azúcar

200 ml de crema de leche

1 cucharadita de vainilla en polvo

2 cucharadas de brandy

PREPARACIÓN:

- Vierta en un recipiente el chocolate y cocine al baño María (1) a fuego lento hasta que esté fundido.

- Bata las yemas de huevo con el azúcar hasta que estén espumosas y pálidas. Añádalas al chocolate fundido y mezcle todo bien.

- A continuación, bata la crema de leche hasta que forme picos y esté bien firme. Agréguele la vainilla y el brandy y añada esta mezcla a la crema de chocolate (2).

- Revuelva todos los ingredientes con movimientos envolventes (3) hasta que se forme una mousse homogénea.

- Por último, reparta la mousse en copas individuales e introdúzcalas en el refrigerador al menos 2 horas. Decore al gusto antes de servir.



TIRAMISÚ



INGREDIENTES:

- 2 huevos separadas las claras de las yemas
- 3 cucharadas de azúcar
- $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de mascarpone o queso crema
- 250 ml de crema de leche, batida
- 1 taza de café tinto bien cargado, frío
- 3 cucharadas de brandy o licor de café
- 16 bizcochos alargados grandes
- 2 cucharaditas de cacao negro en polvo

PREPARACIÓN:

- Bata las yemas y el azúcar en un tazón grande hasta que espesen y adquieran un tono pálido. Agregue el mascarpone y bátao bien. Incorpore la crema de leche (1) y mezcle todo con una espátula.
- Monte las claras a punto de nieve e incorpórelas cuidadosamente con movimientos envolventes al preparado anterior (2), intentando que no pierda volumen.
- Mezcle el café y el licor y bañe la mitad de los bizcochos en este preparado. Dispóngalos en el fondo de una fuente honda (3), cubriéndola por completo. Vierta la mitad de la crema sobre los bizcochos (4), extendiéndola bien.
- Por último, empape los bizcochos restantes y repita el proceso. Alise la superficie y espolvo-reela con cacao. Introduzca el tiramisú en el refrigerador durante 12 horas o hasta que se solidifique.

Comparte: Ofundi



FRUTAS DE MAZAPÁN

INGREDIENTES:

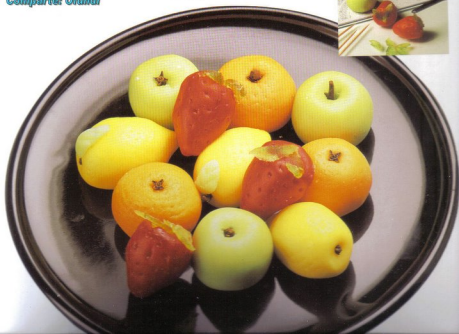
- 1/4 de libra (375 g) de pasta de almendras
- Colorante alimenticio amarillo, rojo, verde
- Clavos de olor
- Ciruela confitada

PREPARACIÓN:

- Divida la pasta de almendras en 4 partes. Para las mandarinas, añada a una parte unas gotas de colorante rojo y otras de amarillo. Para los limones, añada colorante amarillo. Para las manzanas, colorante verde y para las fresas colorante rojo (1). Amase cada parte de masa por separado para unificar los colores.
- Haga las mandarinas. Forme bolitas, aplánelas ligeramente y páselas por un rallador para simular la rugosidad de la piel. Inserte un clavo de olor en el extremo para imitar el rabito del fruto (2).
- Prepare los limones siguiendo la misma técnica. Ponga al lado del clavo de olor, un pegotito de pasta verde para simular una hoja.
- Forme las bolitas verdes para las manzanas con el mismo sistema. Forme las fresas, pellizcándolas un extremo y pinchélas con un palillo haciéndoles varios puntitos por toda la superficie (3).
- Por último, corte tiritas de ciruela confitada y péguelas a las fresas, figurando las hojas. Si desea acentuar el tono, pínceleas con una brocha impregnada en colorante.



Comparte: Ofundi



TORTA DE MORAS



INGREDIENTES:

- 1 huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de maizena
- 250 ml de leche
- 1/2 libra (250 g) de moras hechas puré
- El jugo de media naranja
- La ralladura de media naranja
- 2 cucharadas de gelatina de frambuesa, en polvo
- 200 g de crema de leche batida
- 1/2 libra (250 g) de bizcochos alargados
- 1 copa de brandy
- 225 ml de almibar ligero

PREPARACIÓN:

- Bata el huevo con el azúcar y la maizena (1). Agregue la leche, poco a poco, y cocine a fuego medio, sin dejar de revolver para que no hierva, hasta que se forme una crema. Retire del fuego.
- Cuele el puré de moras e incorpórelo a la crema (2) junto con el jugo y la ralladura de naranja.
- A continuación, disuelva la gelatina en 2 cucharadas de agua hirviendo, reserve 2 cucharadas de la gelatina resultante y añada el resto al preparado anterior. Deje enfriar totalmente.
- Incorpore al preparado frío la crema de leche batida (3) e introduzca en el refrigerador durante 1 hora.
- Por último, cubra el fondo de un molde desmontable con la gelatina reservada y fórralo con los bizcochos. Barnícelos con el almibar mezclado con el licor. Trocee los bizcochos restantes y llene el molde con el preparado de moras (4) y trocitos de bizcocho, en capas. Termine con preparado de moras y decore al gusto. Ponga el molde en el refrigerador hasta el momento de servir. Desmolde y decore al gusto.



PASTEL DE CHOCOLATE Y GALLETAS

INGREDIENTES:

- 4 huevos, separadas las claras de la yemas
- 300 g de azúcar pulverizada
- 1/2 libra (250 g) de chocolate
- 200 g de mantequilla
- 1 litro de leche
- 2 copitas de brandy
- 1 libra (500 g) de galletas rectangulares
- Virutas de chocolate y cacao en polvo, para decorar

PREPARACIÓN:

- Bata las claras a punto de nieve junto con la mitad del azúcar (1), hasta que las claras estén bien firmes.
- Funda el chocolate junto con la mantequilla, (2), en un recipiente al baño María.
- Bata las yemas con el azúcar restante hasta que estén cremosas. Añádales el chocolate fundido (3) y por último, las claras a punto de nieve. Mezcle todo bien y refrigere durante 20 minutos.
- A continuación, mezcle la leche y el brandy, vaya mojando las galletas y colóquelas cubriendo la base de una fuente rectangular. Untelas con la crema de chocolate fría (4) y repita la operación recordando mojar las galletas en la leche con brandy. Cada capa de galletas debe colocarse en diferente sentido para que quede más compacto.
- Por último, espolvoree toda la superficie con el cacao en polvo y decórela con las virutas de chocolate. Introdúzcalo en el frigorífico para que esté bien frío.



Comparte: Ofundi



FRESAS ROMANOFF



1

INGREDIENTES:

1 $\frac{1}{2}$ libras (750 g) de fresas cortadas en cuartos

2 cucharadas de Cointreau

4 o 5 tiritas finas de cáscara de naranja

3 cucharadas de azúcar pulverizada

125 ml de crema de leche



2



3

PREPARACIÓN:

- Mezcle las fresas con el licor, la cáscara de naranja y 1 cucharada de azúcar (1). Tápelas y refrigere durante 1 hora.

- Escorra la fresas reservando el jugo y haga puré una cuarta parte de las fresas (2), mezclándolo con el jugo reservado.

- Reparta las fresas restantes en 4 copas. Bata la crema de leche con el azúcar restante hasta que tome consistencia y agréguele el puré de fresas (3).

- Por último, vierta la mezcla en las copas, decórelas al gusto y resérvelas en el refrigerador hasta el momento de servir.



Comparte: Ofundi

TRUFAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

125 ml de crema de leche
La cáscara de $\frac{1}{2}$ naranja, sin la parte blanca
 $\frac{1}{2}$ libra (250 g) de chocolate semidulce,
rallado o picado
100 g de azúcar pulverizada
100 g de cacao puro en polvo
80 g de mani picado

PREPARACIÓN:

- Lleve a ebullición la crema de leche junto con la cáscara de naranja. Retire la cacerola del fuego, deseche la cáscara de naranja y vierta la crema caliente sobre el chocolate rallado (1). Remueva bien con un batidor metálico hasta formar una crema homogénea y deje reposar en el refrigerador hasta que solidifique.
- Con ayuda de una cuchara forme bolitas del tamaño deseado (2) y colóquelas en una fuente. Déjelas de nuevo en el refrigerador durante 20 minutos.
- Por último, ponga en tazones separados el azúcar, el cacao y el mani. Pase las trufas preparadas (3) por distintos rebozos y resérvelas en el refrigerador hasta el momento de servir. También se puede utilizar para rebozar las trufas, pistachos picados y coco rallado.



Compartir: Ofundi



TORTA DE COMUNIÓN



INGREDIENTES:

- 500 ml de leche
- 1 trozo de cáscara de limón
- 200 g de almendras molidas
- 7 hojas de gelatina
- 2 cucharadas de agua caliente
- 200 g de azúcar
- 100 ml de crema de leche
- 1 copita de kirsch
- Aceite de almendras o mantequilla



PREPARACIÓN:

- Vierta la leche y la cáscara de limón en una cacerola y póngala al fuego hasta que la leche rompa a hervir. Añada las almendras molidas (1) y deje que rompa a hervir de nuevo. Retire la cáscara de limón y aparte del fuego. Deje reposar la mezcla durante 6 horas.
- Vierta el preparado en un paño o tamiz muy fino y exprima sobre un recipiente para sacar la leche de almendras (2).
- Diluya la gelatina en el agua caliente y agréguela el azúcar. Incorpore a la leche de almendras y añada la crema de leche (3) y el kirsch. Revuelva todo bien.
- Por último, engrase un molde con el aceite de almendras o la mantequilla y vierta en él el preparado (4). Introdúzcalo en el refrigerador durante varias horas hasta que esté totalmente cuajado. Para facilitar el desmoldado, sumerja el molde unos segundos en un recipiente con agua caliente para que la torta se desprenda del molde. Vuélvela y decórela al gusto.

Comparte: Ofundi



BAVAROISE DE COCO

INGREDIENTES:

- 3 yemas de huevo
- 6 cucharadas de azúcar
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de maizena
- 500 ml de leche
- 2 cucharadas de ron
- 60 g de coco rallado
- 150 g de crema de leche batida
- 2 hojas de gelatina disueltas en 4 cucharadas de agua
- Frutas al gusto

PREPARACIÓN:

- Bata las yemas junto con el azúcar, la maizena y la leche. Vierta la mezcla en una cacerola y cocine a fuego lento, al baño María, sin dejar de revolver para que no hierva, hasta que el preparado espese y tenga la consistencia de una crema (1).
- A continuación, retírelo del fuego, agregue el ron y el coco rallado (2), mezcle bien y deje enfriar.
- Seguidamente, incorpore la crema de leche (3) y la gelatina disuelta en el agua, bata todo bien y viértalo en un molde. Introduzca éste en el refrigerador durante 3 o 4 horas para que quede bien cuajado.
- Por último, desmolde la bavaroise sobre una fuente de servir, decórela con frutas o al gusto y sirva.



Comparte: Ofandi



TORTA HOJALDRADA DE FRESAS



1

INGREDIENTES:

- 1 canastilla de hojaldre
- 100 g de chocolate fondant
- 200 g de crema de leche batida
- 150 g de fresas
- 3 cucharadas de agua
- 30 g de gelatina de fresas



2



3



4

PREPARACIÓN:

- Trocee el chocolate y fúndalo en un baño María. Déjelo reposar unos minutos y píncele con él toda la base de la canastilla de forma uniforme. Deje solidificar.
- Vierta 2/3 partes de la crema de leche batida sobre el chocolate (2) y extiéndala bien.
- Corte las fresas por la mitad y colóquelas sobre la crema de leche en forma de triángulo hacia el centro (3), dejando un espacio libre entre cada triángulo.
- Ponga el agua en un cacito, añada la gelatina y cocine hasta que la gelatina se haya vuelto líquida. Píncele las fresas con esta mezcla.
- Por último, ponga la crema de leche restante en una manga pastelera y forme líneas decorativas entre los triángulos (4) y por todo el contorno de la torta. Manténgala en el refrigerador hasta el momento de servir.

NOTA: Siguiendo las mismas instrucciones también se pueden preparar canastillas de otros sabores.

Comparte: Ofundi



MOUSSE DE CAPUCHINO

INGREDIENTES:

- 1/2 libra (250 g) de chocolate blanco
- 125 g de mantequilla
- 2 huevos
- 350 ml de crema de leche
- 3 cucharadas de café soluble
- 3 cucharadas de agua caliente

PREPARACIÓN:

- Funda el chocolate en una cacerola (1) y mézclalo con la mantequilla ablandada y los huevos ligeramente batidos. Bata todo bien hasta que el preparado quede homogéneo.
- Bata la crema de leche hasta que esté bien consistente y mézclala con el preparado anterior (2). Separe una tercera parte de la mousse, reservándola aparte y a las dos terceras partes restantes, añádales el café soluble disuelto en el agua caliente (3). Mezcle bien y déjela en el refrigerador para que esté bien fría.
- Reparta la mousse en copas individuales o platos de postre y decore la superficie con la mousse blanca reservada. Si lo desea, puede adornar con granos de café caramelizados (ver técnicas).



Comparte: Ofundi



GELATINA TRICOLOR



1

INGREDIENTES:

- 1/2 libra (250 g) de azúcar
- 325 ml de agua
- La cáscara y el jugo de 2 limas
- 6 cucharaditas de gelatina
- 125 ml de crema de leche espesa
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 de libra (125 g) de yogur natural
- 150 ml del jugo de las cerezas
- 400 g de cerezas deshuesadas en conserva



2



3

PREPARACIÓN:

- Caliente el azúcar con el agua y deje hervir 15 minutos. Vierta la mitad en una jarra y resérvelo. Agregue al jarabe restante la cáscara y el jugo de lima y caliéntelo 5 minutos. Retire la cáscara y reserve.
- Ponga en un cuenco 2 cucharadas de agua, agregue 2 cucharaditas de gelatina y deje reposar hasta que adquiera un aspecto esponjoso (1).
- Caliente un poco de agua en una cacerola, cuando hierva retírela del fuego e introduzca el

cuenco con la gelatina, cubriéndolo hasta la mitad. Revuelva hasta que la gelatina se disuelva, déjela enfriar ligeramente y agréguela al jarabe de lima. Viértalo en un molde alto humedecido con agua y refrigere hasta que cuaje ligeramente.

- Disuelva otras 2 cucharaditas de gelatina siguiendo el mismo procedimiento. Caliente la crema de leche con el azúcar y añádala a la gelatina, revolviendo todo bien. Agregue el yogur y mézclelo. Déjelo enfriar en el refrigerador, sin llegar a solidificar y viértalo con cuidado sobre la capa de lima (2). Refrigérela hasta que cuaje.

- A continuación, ponga en un cuenco 2 cucharadas del jugo de cerezas, añada la gelatina restante y cuando esté esponjosa, agregue el jarabe reservado en la jarra, caliente. Incorpore el jugo de cerezas restante, mezcle todo bien y déjelo enfriar.

- Por último, ponga las cerezas sobre la capa de yogur (3) y cúbralas con el jugo preparado. Refrigérela hasta que esté totalmente cuajado, despegue la gelatina de los bordes y vuelque el molde sobre un platón de servir. Decore al gusto.

Comparte: Ofundi



BOMBA HELADA

INGREDIENTES:

2 libras (1 kg) de helado de vainilla

2 libras (1 kg) de helado de fresa

300 g de chocolate para fundir

1 cucharada de mantequilla

PREPARACIÓN:

- Saque el helado de vainilla del congelador unos 15 o 20 minutos antes de la preparación para que se ablande ligeramente.
- Forre un tazón grande con hoja plástica, adhiriéndola bien a las paredes del molde elegido, y dejando el sobrante hacia afuera.
- Bata un poco el helado de vainilla, viértalo en el molde preparado y con una cuchara,

péguelo a las paredes del molde, alisándolo y dejando un hueco en el centro (1).

- Introdúzcalo en el congelador durante 30 minutos. Saque del congelador el helado de fresa y cuando haya ablandado, bátalo igual que el anterior.

- Retire el molde del congelador y rellene el hueco central con el helado de fresa (2). Alise la superficie e introduzca de nuevo en el congelador, por lo menos 2 horas. Desmóldelo con ayuda de la hoja plástica y manténgalo en el congelador.

- Ponga el chocolate y la mantequilla en una cacerola y fúndalos.

- Retire la bomba del congelador y cúbrala con el chocolate fundido (3). Deje de nuevo en el congelador durante 20 minutos. Retire del congelador, decórela al gusto y sívala.



Comparte: Ofundi



TIEMPOS DE COCCIÓN SEGÚN LA ALTITUD

ALTITUD	TEMPERATURA DE EBULLICIÓN DEL AGUA	CORRECCIÓN POR HORA DE COCCIÓN
0	100 °C	-----
+600	99 °C	+1 minuto
+1.200	98 °C	+2 minutos
+1.600	97 °C	+3 minutos
+2.000	96 °C	+4 minutos
+2.500	95 °C	+5 minutos
+3.000	94 °C	+7 minutos

NOTA: Estos valores son aproximados y pueden variar ligeramente debido al clima local de cada región.

MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS APROXIMADAS

1 taza = 16 cucharadas = 250 cc

1 litro = 4 tazas = 1000 cc

1 kilo = 1000 gramos = 2 libras

1/2 kilo = 500 gramos = 1 libra

1 onza = 30 gramos

EQUIVALENCIAS APROXIMADAS ENTRE NÚMERO DE TERMOSTATO Y TEMPERATURAS EN GRADOS EN DIFERENTES HORNO

Nº DE TERMOSTATO	°C APROXIMADOS	°F APROXIMADOS
Nº 1 (Bajo)	100 grados	205 grados
Nº 2	115 grados	235 grados
Nº 3 (Medio)	130 grados	265 grados
Nº 4	150 grados	300 grados
Nº 5	170 grados	330 grados
Nº 6 (Alto)	180 grados	350 grados
Nº 7	190 grados	375 grados
Nº 8 (Muy alto)	200 grados	390 grados
Nº 9	220 grados	450 grados
Nº 10	235 grados	480 grados
Nº 11 (Autolimpieza)	250 grados	510 grados



Para conocer nuestro país de la manera más dulce y compartir con familiares y amigos las delicias de nuestra tradición, **Venezuela Dulce** presenta el más completo compendio editado hasta el momento con las recetas de postres nacionales, al horno, al fuego, fríos, y bebidas típicas, junto a una selección de exquisitas recetas internacionales, en un repertorio que seducirá tanto a expertos como a novatos.

Una buena comida no es lo mismo sin un postre. Sólo se requiere entusiasmo y aplicar la técnica correcta para preparar estas pequeñas obras de arte que harán de cualquier ocasión un momento inolvidable.

- Recetas de todas las regiones del país, preparadas con ingredientes nuestros, fáciles de conseguir.
- Cada página es un postre explicado paso a paso, con estupendas fotografías en color y su presentación final.
- Utensilios necesarios, técnicas de decoración y las recetas básicas para preparar masas y salsas.

1128 458-08 1146

